

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>  | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br>« Eau-de-vie de cidre du Maine » | -----<br>page 1/69                              |

VERSION APPROUVEE LE 12 JUIN 2017

**PLAN DE CONTRÔLE**

*Appellation d'Origine Contrôlée*

*« Eau-de-vie de cidre du Maine »*



Organisme Certificateur

---

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

---

|  |  |
|--|--|
| <b>Date de validation par CERTIPAQ</b> | <b>Date de validation par l'I.N.A.O.</b> |
| 03 avril 2017                          |  |

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 2/69                              |

## SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PREAMBULE .....</b>   | <b>3</b>  |
| <b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>  | <b>8</b>  |
| <b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>  | <b>13</b> |
| <b>3.1 – Eléments généraux .....</b>   | <b>13</b> |
| <b>3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes :<br/>    Eléments de synthèse .....</b>  | <b>16</b> |
| <b>3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....</b>   | <b>18</b> |
| <b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>  | <b>50</b> |
| <b>4.1 - Autocontrôles .....</b>   | <b>50</b> |
| <b>4.2 – Contrôles internes .....</b>  | <b>50</b> |
| <b>4.3 – Contrôles externes.....</b>   | <b>50</b> |
| <b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>  | <b>51</b> |
| <b>5.1 - Eléments généraux .....</b>   | <b>51</b> |
| <b>5.2 - Evaluation des manquements externes .....</b>   | <b>51</b> |
| <b>5.3 - Suivi des manquements .....</b>   | <b>51</b> |
| <b>5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les<br/>    manquements appliquées par<br/>    l'Organisme Certificateur .....</b> | <b>54</b> |

**PREAMBULE****Objet du Plan de Contrôle :**

Plan de contrôle A.O.C. « Eau-de-vie de cidre du Maine »

**Cahier des Charges :**Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine »  
Cahier des charges en vigueur**Organisme de Défense et de Gestion :****Syndicat Pommeau et Fine du Maine**

9 rue André Brouard

CS70510

49105 ANGERS Cedex 02

Tél : 02 41 18 60 53 / 06 08 87 96 04

Mail : [Sophie.belin@pl.chambagri.fr](mailto:Sophie.belin@pl.chambagri.fr)**Opérateurs :****Les Producteurs de fruits** : activité de production, récolte, stockage de fruits**Les Négociants** : acheteurs de fruits ou de produits intermédiaires**Les Transformateurs :**

- **Les bouilleurs de cru** : activité de production, récolte, stockage de fruits, d'extraction du jus, de fermentation du moût, d'élaboration de l'eau de vie ou d'élevage
- **Les élaborateurs** : activité de transformation des fruits en jus et/ou des jus en cidres et/ou des cidres en eaux de vie ou d'élevage

(ces opérateurs peuvent avoir également une activité de conditionnement)

**Les Distillateurs**, activité de distillation des cidres (distillateur strict ou également transformateur).**Les Eleveurs (Chais de vieillissement)**, activité de vieillissement, de finition (ces opérateurs peuvent avoir également une activité de conditionnement)**Les (pré-)embouteilleurs**, activité de finition (ces opérateurs peuvent avoir également une activité de conditionnement)**Les Stocks** : transformateurs inactifs sur la partie production mais qui peuvent avoir une activité de vieillissement et qui écoulent leurs stocks en bouteilles ou en vrac (ces opérateurs peuvent avoir également une activité de conditionnement)

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

| ETAPE  |  | OPERATEURS   | POINTS A CONTROLER  |   |
|--|--|--|---|---|
| <b>1. Localisation des opérateurs, outils de production et des sites (PPC)</b> |  | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs<br>Distillateurs<br>Eleveurs/ Chais<br>Stocks | ⇒ <b>PM 1 : Localisation dans l'aire géographique de la production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement (PPC)</b> |   |
|  |  | Elaborateurs<br>Distillateurs<br>Négociants<br>Eleveurs/ Chais<br>Pré-Embouteilleurs<br>Stocks           | ⇒ PM 100 : Approvisionnement auprès d'un opérateur habilité de la filière / Traçabilité   |   |
| <b>2. Méthode d'obtention</b>  |  |  |   |   |
| Verger   |  | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru   | ⇒ PM 0 : Les Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration  |   |
| Mode de conduite des vergers   | vergers de haute tige  |  | ⇒ PM 2.1 : Densité de plantation des vergers de haute tige<br>⇒ PM 2.2: Proportions surfaces plantées en Haute-tige   |   |
|  | vergers de basse tige  |  | ⇒ PM 3 : Densité de plantation des vergers de basse tige.   |   |
|  | Absence d'irrigation   |  | ⇒ PM 4 : Absence d'irrigation à compter de l'entrée en production des arbres (  |   |
|  | Entretien des vergers  |  |   | ⇒ PM 5 : Maîtrise du développement des arbres   |
|  |  |  |   | ⇒ PM 6 : Maîtrise de l'enherbement du sol<br>⇒ PM 7 : Lutte contre le gui dans les pommiers |
| Enherbement  | ⇒ PM 8 : Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une distance maximale de 0,30 mètre. |  |   |   |

| ETAPE                                     |             | OPERATEURS   | POINTS A CONTROLER  |
|---|-------------|--|---|
|   |             |  | ⇒ PM 9 : Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.   |
| Variétés                                  | phénoliques | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru                               | ⇒ <b>PM 10 : Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique (PPC)</b>  |
|   | acidulées   |  | ⇒ PM 11 : La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.  |
|   | autres      | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 12 : La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.  |
|   |             | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru                               | ⇒ PM 13 : L'eau-de-vie est obtenue à partir de « pommes à cidre » ou « poires à poirés » définies (cf liste figurant en annexe du cahier des charges)   |
|   |             | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru                               | ⇒ PM 14 : La présence de variétés de « pommes à cidre » ou « poires à poiré » ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces.  |
| Rendements                                |             | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru                               | ⇒ PM 15 : Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes tiges ». |
| Récolte, transport et stockage des fruits |             | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs<br>Négociants | ⇒ PM 16 : Etat de conservation lors de l'extraction du jus.   |

| ETAPE  |  | OPERATEURS   | POINTS A CONTROLER   |
|--|--|--|--|
| Extraction du jus et élaboration du moût                               | Obtention de la pulpe  | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 17 : Obtention de la pulpe par broyage ou râpage  |
|  | Extraction du jus par pressurage   | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 18 : Extraction du jus par pressurage.  |
|  | Extraction complémentaire  | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 19 : Extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiage) uniquement lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 130 grammes par litre.   |
|  |  |  | ⇒ PM 20 : Le jus obtenu après rémiage est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage  |
|  |  |  | ⇒ PM 21 : Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.  |
| Interdiction de tout ajout ou toute concentration                      | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 23 : Interdiction de tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre |  |
| Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller | Absence de pasteurisation, gazéification, acidification ou édulcoration des cidres | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 24 : La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite.   |
|  | Fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome                     | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 25 : La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :<br>- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants.<br>- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments. |
|  | cidres de consommation   | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ PM 26 : Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges, mais ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.   |
|  | Caractéristiques des cidres à distiller (PPC)                                      | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs  | ⇒ <b>PM 27 : Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %. (PPC)</b>   |
| Distillation   |  |  | ⇒ <b>PM 28 : La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 42 jours après l'extraction du jus. (PPC)</b>   |

| ETAPE                                       |   | OPERATEURS   | POINTS A CONTROLER  |
|---|---|--|---|
|   | Les matériels de distillation (PPC)                   | Distillateurs  | ⇒ <b>PM 30 : Caractéristiques du matériel de distillation (PPC), conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation</b>   |
|   | Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie obtenue | Distillateurs<br>Transformateurs   | ⇒ PM 31 : le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C est inférieur à 72 %.   |
| Elevage de l'eau-de-vie                     | Caractéristiques des chais                            | Eleveurs/Chais<br>Transformateurs<br>Stocks  | ⇒ PM 32 : Régulation de l'hygrométrie et de la température  |
|   | Nature des récipients                                 | Eleveurs/Chais<br>Transformateurs<br>Stocks  | ⇒ PM 33 : Type de logement  |
|   | <b>Capacité des récipients (PPC)</b>                  | Eleveurs/Chais<br>Transformateurs<br>Stocks  | ⇒ <b>PM 34 : Capacité des récipients (PPC)</b>  |
|   | <b>Durée minimale d'élevage (PPC)</b>                 | Eleveurs/Chais<br>Transformateurs<br>Stocks  | ⇒ <b>PM 35 : Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)</b>   |
| Eleveurs/Chais<br>Transformateurs<br>Stocks |   | ⇒ PM 36 : L'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans (sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits) |   |
| Produit fini                                | Finition  | Eleveurs/ Chais<br>Transformateurs<br>Pré-embouteilleurs<br>Stocks   | ⇒ PM 37 : Obscurisation inférieure à 4 degrés   |
|   | 1. Examen analytique                                  | Eleveurs/ Chais<br>Transformateurs<br>Pré-embouteilleurs<br>Stocks   | ⇒ PM 38 : Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum de 40% au moment de la vente au consommateur<br>⇒ PM 39 : Respect de la teneur minimale de 350g/hL d'AP, en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique<br>⇒ PM 40: Respect de la teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol |

| ETAPE   |                                       | OPERATEURS  | POINTS A CONTROLER  |
|---|---------------------------------------|---|---|
|   | <b>2. Examen organoleptique (PPC)</b> |   | ⇒ <b>PM 41 : Respect des caractéristiques organoleptiques de la « Eau-de-vie de cidre du Maine » (PPC)</b>  |
| Présentation et Etiquetage<br>Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires. |                                       | Eleveurs/ Chais<br>Transformateurs<br>Pré-embouteilleurs<br>Stocks  | ⇒ PM 42 : Respect des règles de présentation et d'étiquetage<br>⇒ PM 43 : Respect des mentions de vieillissement  |
| Complétude des registres et Respect des obligations déclaratives  |                                       | Tous les opérateurs   | ⇒ PM 44 : Tenue des documents de traçabilité, des registres<br>⇒ PM 45 : Respect des obligations déclaratives (Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation, Déclaration de revendication et de stocks, Déclaration récapitulative d'achat de fruits) |
| Gestion des réclamations clients/consommateurs  |                                       | Producteurs de fruits<br>Elaborateurs<br>Distillateurs<br>Négociants<br>Eleveurs/ Chais<br>Pré-Embouteilleurs<br>Stocks | ⇒ PM 46 : Gestion des réclamations clients/consommateurs  |

## 2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :

- **l'évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son **admission** ;
- **l'habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de l'A.O. « Eau-de-vie de cidre du Maine »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

**L'évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>  | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <b><i>Appellation d'Origine Contrôlée</i></b><br><b>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</b> | -----<br>page 9/69                              |

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.17 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de **l'organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 10/69                             |

## 2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Eau-de-vie de cidre du Maine » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation. Cette identification doit être réalisée dans le respect des exigences réglementaires en vigueur.

Dans un premier temps, l'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et la conformité des éléments fournis dans la déclaration d'identification par rapport au cahier des charges, et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées :

- L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier ; il inscrit également (ou enregistre par voie informatique) la date du jour de réception de la déclaration d'identification et procède à une vérification documentaire systématique :
  - Il contrôle la complétude du document et des annexes à fournir. Les formulaires incomplets sont retournés par l'ODG aux opérateurs concernés dans le mois à compter de leur réception pour demande de compléments.
  - L'ODG contrôle également la conformité des éléments fournis par rapport au cahier des charges. Si l'ODG relève une non-conformité : un élément déclaré qui ne répond pas au cahier des charges, il doit avertir l'opérateur concerné dans le mois suivant la réception de la déclaration d'identification en lui précisant la nature de la ou des non-conformité(s). L'opérateur peut alors retirer sa demande et s'abstenir de produire l'appellation ou il peut la maintenir. En l'absence de réponse dans un délai de 3 mois, la demande est caduque.

Le délai de communication à CERTIPAQ, du contenu des déclarations d'identification (dont notamment le formulaire d'identification des vergers<sup>1</sup> pour les producteurs de fruits) accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 1 mois maximum à compter de leur réception.

La communication du contenu des déclarations d'identification par l'O.D.G. à CERTIPAQ atteste de la vérification documentaire des déclarations d'identification par l'O.D.G.

Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non-conforme par rapport au cahier des charges de l'O.D.G. à l'opérateur, l'O.D.G. conserve tous les éléments du suivi, notamment les dates et motif de renvoi (non complétude ou non conformité par rapport au cahier des charges). Si un opérateur souhaite que sa déclaration d'identification soit transmise en l'état à l'organisme certificateur bien qu'elle soit incomplète ou non conforme, après en avoir été informé par l'O.D.G., il en informe l'O.D.G. par écrit, sachant que ses chances d'habilitation sont quasi nulles.

L'O.D.G. conserve un exemplaire des déclarations d'identification et de leurs annexes aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

<sup>1</sup> Les éléments déclarés dans le formulaire d'identification des vergers, annexé à la déclaration d'identification de tout producteur de fruits, sont listés en annexe 2 du présent. Ce formulaire d'identification des vergers devra également être complété et renvoyé à l'ODG en cas de modification du verger.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 11/69                             |

### 2.3 – Habilitation des opérateurs

L'habilitation de chaque **producteur de fruits, élaborateur/ bouilleur de cru, distillateur**, Eleveurs / chais/ Stocks est effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment des audits d'habilitation des opérateurs et a pour but de vérifier :

- \* l'aptitude de ces opérateurs à répondre aux exigences du cahier des charges de l'indication géographique « eau-de-vie de cidre du Maine », c'est-à-dire vérifier qu'ils disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences.
- \* leur engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant.

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen des points suivants du plan de contrôle défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier :

Producteurs de fruits :

- PM 1 à 14 définis au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle »,

Elaborateurs / bouilleurs de cru (hors vergers) :

- PM 1 : Localisation dans l'aire
- PM 17 : Mode d'obtention de la pulpe
- PM 18 : Extraction du jus : méthode
- PM 32 : Régulation de l'hygrométrie et de la température des chais
- PM 33 : Elevage : type de logement
- PM 34 : Elevage : capacité des récipients

Distillateurs (y compris les opérateurs prestataires de service) :

- PM 1 : Localisation dans l'aire
- PM 30 : Caractéristiques du matériel de distillation, conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation

Eleveurs / chais/ Stocks

- PM 32 : Caractéristiques des chais : régulation de l'hygrométrie et de la température des chais
- PM 33 : Type de logement
- PM 34 : Elevage : capacité des récipients

Pré-embouteilleurs

La décision d'habilitation de chaque pré-embouteilleur et négociant est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la déclaration d'identification (dès lors que leurs coordonnées sont complètes).

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier leur engagement à appliquer les textes en vigueur relatifs de l'AOC « Eau-de-vie de cidre du Maine » et le plan de contrôle les concernant.

Les stocks présents au moment de l'homologation du cahier des charges seront repris selon les dispositions énoncées dans l'arrêté d'homologation du cahier des charges ou dans tout autre texte officiel équivalent.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b><br><b>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</b> | -----<br>page 12/69                             |

✓ **Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs**

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitement notamment de l'évaluation de l'ODG et à l'habilitation des opérateurs.

Pour les producteurs de fruits, le contrôle d'habilitation portera sur la déclaration d'identification accompagnée du formulaire d'identification des vergers (cf. annexe 2).

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. CERTIPAQ tient à jour la liste des opérateurs habilités.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'outil de production (verger, transformation, distillation, chais de vieillissement) et/ou de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

Exemples :

En cas de modification majeure des outils de production : changement de localisation de l'outil de production (transformation, vieillissement), modification de l'outil de production impactant sur la conformité de l'opérateur (suite à l'expertise réalisée par l'ODG), une nouvelle procédure d'évaluation est engagée, conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

En cas de modification mineure des outils de production, c'est-à-dire ne modifiant pas de manière significative les pratiques de production, en cas de changement d'identité, raison sociale ou structure juridique, en cas de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, en cas de changement d'un des points déclarés dans la déclaration d'identification et/ou dans le formulaire d'identification des vergers, en cas d'arrêt de l'activité de transformation mais maintien d'un stock ; ces modifications n'entraînent pas le déclenchement d'une nouvelle procédure d'évaluation (sauf cas exceptionnel), cependant une nouvelle déclaration d'identification complétée des annexes nécessaires et/ou formulaire d'identification du verger est signée. La liste des opérateurs habilités est mise à jour.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine,

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br><i>Validation : 03/04/2017</i> |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 13/69                                    |

se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

#### **2.4 – Habilitation dans la période transitoire**

Tout opérateur préalablement connu par un système déclaratif bénéficie d'une habilitation réputée acquise sous réserve du dépôt de la déclaration d'identification des opérateurs concernés avant le 31 juillet 2015. L'ensemble de ces opérateurs devra faire l'objet d'un contrôle externe sur site dans un délai maximum de 2 ans.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 14/69                             |

### 3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

#### 3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle approuvé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition des opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification de l'«Eau-de-vie de cidre du Maine » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

##### 3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière «Eau-de-vie de cidre du Maine » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

Les opérateurs conservent les documents d'enregistrement relatif à la production pendant une durée minimale de 5 ans et jusqu'à épuisement des stocks pour les analyses.

##### 3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

- **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière «Eau-de-vie de cidre du Maine » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges «Eau-de-vie de cidre du Maine » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
  - identification de chacun des opérateurs de la filière «Eau-de-vie de cidre du Maine »,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 15/69                             |

- **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

Pour ce faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

| Opérateur contrôlé  | Type de Contrôle                       | Qualification du contrôleur interne  | Connaissances nécessaires   |
|---|--|--|---|
| <b>Les producteurs de fruits</b><br><b>Les négociants</b><br><b>Les bouilleurs de cru :</b><br><b>Les élaborateurs</b><br><b>Les distillateurs</b><br><b>Les éleveurs</b><br><b>Les stocks</b><br><b>Les pré-embouteilleurs</b> | Contrôle documentaire des déclarations | Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle)<br><br>Formé et mandaté par l'ODG | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>- Filière cidricole</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine «Eau-de-vie de cidre du Maine »</li> </ul> |

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, l'ODG tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 16/69                             |

### 3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon la procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de l'«Eau-de-vie de cidre du Maine » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle spécifique** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

CERTIPAQ établit et adresse un bilan annuel de son activité aux services de l'INAO et le communique aux services de l'ODG au travers de l'Assemblée Générale de CERTIPAQ.

**3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse**

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, l'**articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

| Structures contrôlées / Thèmes                            | Type de contrôle      | Contrôle interne  |       | Contrôle externe   |   | Fréquence minimale globale de contrôle  |
|---|-----------------------|---|-------|--|---|---|
|   |                       | Fréquence minimum   | Resp. | Fréquence minimum  | Resp.   |   |
| <b>ODG</b>  | Audit                 | /   | /     | 1 audit ODG/an   | Auditeur externe                                  | 1 audit ODG/an  |
| <b>Producteurs de fruits / bouilleurs de cru (verger)</b> | Contrôle              | /   | /     | <u>Contrôle sur site</u> de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an   | Contrôleur externe                                | <u>Contrôle sur site</u> de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an            |
|   | Contrôle              | <u>Contrôle documentaire</u> des rendements de 100% des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an | ODG   | <u>Contrôle documentaire</u> des rendements par sondage des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an lors de l'audit de l'ODG | Contrôleur externe                                | <u>Contrôle documentaire</u> des rendements de 100% des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an |
|   | Contrôle              | /   | /     | <u>Contrôle sur site</u> des rendements chez 5% des opérateurs contrôlés   | Contrôleur externe                                | <u>Contrôle sur site</u> des rendements chez 5% des opérateurs contrôlés                              |
| <b>Transformateurs :</b>                                  | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des opérateurs /an avec un minimum de 1 audit /an   | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des transformateurs /an avec un minimum de 1/an                          |
| <b>Bouilleurs de cru (hors verger)</b>                    |                       |   |       |  |   |   |
| <b>Elaborateurs</b>                                       |                       |   |       |  |   |   |
| <b>Négociants</b>   | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des négociants /an avec un minimum de 1 audit /an   | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des négociants /an avec un minimum de 1/an                               |
| <b>Distillateurs</b>                                      | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des distillateurs /an avec un minimum de 1 audit /an  | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des distillateurs /an avec un minimum de 1/an                            |
| <b>Eleveurs / Chais</b>                                   | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des éleveurs/chais /an avec un minimum de 1 audit /an   | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des éleveurs/chais /an avec un minimum de 1/an                           |
| <b>Stocks</b>   | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des stocks /an avec un minimum de 1 audit /an   | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des stocks /an avec un minimum de 1/an                                   |
| <b>Pré-embouteilleurs (stricts)</b>                       | Audit                 | /   | /     | <u>Audit sur site</u> de 15% des pré-embouteilleurs /an avec un minimum de 1 audit /an   | Auditeur externe                                  | <u>Audit sur site</u> de 15% des pré-embouteilleurs /an avec un minimum de 1 audit /an                |
| <b>Contrôle produit</b>                                   | Examen Analytique     | /   | /     | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique   | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique  |
|   | Examen Organoleptique | /   | /     | 1 lot /an par opérateur *  | commission d'examen organoleptique                | 1 lot /an par opérateur *   |

| Structures contrôlées / Thèmes   | Type de contrôle | Contrôle interne                         |       | Contrôle externe  |   | Fréquence minimale globale de contrôle  |
|--|------------------|--|-------|---|---|---|
|  |                  | Fréquence minimum                        | Resp. | Fréquence minimum   | Resp.   |   |
| <b>Contrôle produit Reprise de stocks* produits prêts à être commercialisés avant le décret d'homologation de l'AOC et revendiquant l'AOC<sup>[1]</sup></b>  | Organoleptique   | /  | /     | Examen organoleptique systématique (1 par millésime pour les eaux-de-vie blanches, 1 par lot pour les eaux-de-vie vieilles)   | commission d'examen organoleptique                | Examen organoleptique systématique (1 par millésime pour les eaux-de-vie blanches, 1 par lot pour les eaux-de-vie vieilles)   |
|  | Analytique       | /  | /     | Examen analytique systématique (1 par millésime pour les eaux-de-vie blanches, 1 par lot pour les eaux-de-vie vieilles)   | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | Examen analytique systématique (1 par millésime pour les eaux-de-vie blanches, 1 par lot pour les eaux-de-vie vieilles)   |
| <p>* Dans le cadre de la reprise des stocks, en cas de contrôle produit non-conforme, le produit prêt à être commercialisé concerné ne peut pas bénéficier de l'appellation d'origine</p> <p>[1] Est entendu comme prêts à être commercialisés les produits conditionnés ou ayant fait l'objet d'une finition à la date d'homologation du cahier des charges (ou fiche technique).</p> |                  |  |       |   |   |   |
| <b>Contrôle produit Reprise de stocks produits en cours d'élaboration</b>  | Organoleptique   | /  | /     | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan   | CEO externe                                       | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan   |
|  | Analytique       | /  | /     | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan   | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan   |
| Respect des obligations déclaratives   | Contrôle         | 100% des déclarations transmises à l'ODG | ODG   | Déclaration de revendication et de stocks / déclarations d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation : lors des audits lorsque l'opérateur est concerné<br><br>Déclarations transmises à l'O.D.G. : contrôle par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG | Auditeur externe                                  | Déclaration de revendication et de stocks / déclarations d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation : lors des audits lorsque l'opérateur est concerné<br><br>Déclarations transmises à l'O.D.G. : contrôle par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG |
| Etiquetage<br>Mentions de vieillissement   | /                | /  | /     | 15% des opérateurs qui ont une activité de conditionnement (identifiés dans la cadre du contrôle produit)   | Auditeur externe                                  | 15% des opérateurs qui ont une activité de conditionnement (identifiés dans la cadre du contrôle produit)   |

\* prélèvement en bouteilles sur la base des opérateurs qui ont des volumes commercialisés (n-1) dans la déclaration de revendication (l'O.D.G. communiquera l'information à Certipaq pour la première année)

Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), les contrôles peuvent être ciblés sur la base des critères suivants :

- risques identifiés chez les opérateurs,
- résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- fiabilité que l'OC peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur,
- toute information donnant à penser qu'un manquement aurait été commis.

L'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois. En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 19/69                             |

### 3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (auto-contrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser (PM)** ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

## Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges  
 « eau-de-vie de cidre du Maine »  
 Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle  
 Interne / Externe

**Documents de référence :**  
 référentiel, procédures, instructions...  
**Documents preuves :**  
 documents d'enregistrement

| Code | Point à maîtriser | Valeur cible | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI),<br>Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsables | Méthode | Document de référence/ Documents preuves |
|------|-------------------|--------------|---|-------------------|--------------|---------|--|
| PM6  |                   |              |   |                   |              |         |  |

PM = Point à Maîtriser

Points à contrôlé identifiés en gras : principaux points à contrôler.

**3.3.1 – Localisation des opérateurs, outils de production et des sites**

| Code | Points à contrôler  | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle   | Méthode  | Documents et enregistrement   |
|------|---|--|----------------|---|---|---|--|---|
| PM 1 | <b>Localisation des opérateurs, outils de production et des sites (PPC)</b><br><br><b>localisation dans l'aire géographique de la production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement (PPC)</b> | La production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement sont réalisés dans l'aire géographique. | AC             | Enregistrement de la localisation des vergers sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers<br>Enregistrement de l'adresse des ateliers d'élaboration des moûts, de stockage des cidres, de distillation, de vieillissement des eaux-de-vie sur la D.I.  | Lors de la demande d'habilitation   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs<br>Distillateurs<br>Chais/Éleveurs<br>Stocks | Document<br><br>Visuel<br>     | Déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers |
|      |   |  | CI             | Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande<br><br>Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation<br><br>Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation                                    | 100% des déclarations d'identification  | ODG   | Document<br>  |   |
|      |   |  | CE             | <i>Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation</i><br><br><i>Et/ou vérification visuelle de la localisation des parcelles</i><br><br><i>Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation</i><br><br><i>Et vérification visuelle</i> | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation<br>10% des opérateurs ayant un verger<br><br>15% des bouilleurs de cru<br>15% des élaborateurs<br>15% des distillateurs<br>15 des éleveurs / chais<br>15% des/stocks | Auditeur externe  | Document<br><br>Visuel<br> |   |

| Code   | Points à contrôler  | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE   | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle   | Méthode   | Documents et enregistrement  |
|--------|---|---|------------------|---|--|---|---|--|
| PM-100 | Approvisionnement auprès d'un opérateur habilité de la filière / Traçabilité            | Achats de fruits ou de produit intermédiaire à des opérateurs habilités<br>•Opérateurs figurant sur la liste des opérateurs habilités | AC               | Consultation de la liste des opérateurs habilités pour l'appellation avant tout achat                                 | Avant tout achat de fruits   | Transformateurs<br>Négociants<br>Éleveurs / Chais de vieillissement<br>Pré-embouteilleurs<br>Stocks | Document<br> | Déclaration récapitulative d'achat de fruits et de produits intermédiaires   |
|        |   |   | AC               | Déclaration à CERTIPAQ des quantités vendues en vrac par client sur l'année N-1 avant le 15/02 de l'année N           | 1 fois/an en cas de vente en vrac  | Transformateurs<br>Éleveurs / Chais de vieillissement<br>Stocks                                     | Document<br> |  |
|        |   |   | CI               | Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits et de produits intermédiaires | 100% des déclarations d'achat de fruits  | ODG   | Document<br> |  |
|        |   |   | CE               | Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits, d'achats auprès d'opérateurs habilités        | Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG        | Auditeur externe  | Document<br> |  |
|        |   |   | CE               | Contrôle documentaire de traçabilité de la commercialisation en vrac  | 15% des transformateurs/an<br>15% des éleveurs / chais de vieillissement/an<br>15% des stocks/an | Auditeur externe  | Document<br> | Document de traçabilité permettant de renseigner les quantités commercialisés en vrac par client<br><br>Déclaration de revendication |
| CE     | Contrôle documentaire de traçabilité des achats de fruits et de produits intermédiaires | 15% des négociants/an<br>15% des éleveurs / chais de vieillissement/an<br>15% des stocks /an<br>15% des pré-embouteilleurs /an        | Auditeur externe | Document<br>                     | Bons de livraison, factures<br>Registre des entrées/sorties                                      |   |   |  |

**3.3.2 – Mode de conduite des vergers**

| Code   | Points à contrôler   | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                    | Méthode                       | Documents et enregistrement   |
|--------|--|--|----------------|---|---|--|-------------------------------|---|
| PM 0   | Absence de modification dans le verger depuis le dernier formulaire d'identification du verger | Maintien du respect des exigences des PM 2.1, 2.2 et 3 + 10 à 14   | AC             | Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG   | Systématique  | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>📖                 | DI annexée du formulaire d'identification des vergers   |
|        |  |  | CI             | /   | /   | /  | /                             |   |
|        |  |  | CE             | <b>Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits</b>   | <b>Lors du 1er audit de suivi après habilitation</b><br><br><b>10% des producteurs de fruits/an</b>                       | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br>📖<br>Visuel<br>👁️ |   |
| PM 2.1 | Densité de plantation des vergers de haute tige  | Les vergers de haute tige de poiriers comportent moins de 150 arbres/ha et présentent un écartement minimal de 8 mètres entre les arbres.<br><br>Les vergers de haute tige de pommiers comportent moins de 250 arbres/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.<br><br>Mesures transitoires :<br>Les vergers conduits en « haute tige » à la date d'homologation du présent cahier des charges, comportant moins de 330 pommiers/ha et présentant un écartement minimal de 5 mètres entre les | AC             | Enregistrement sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle<br>Renseignement du registre des vergers sous dispositions transitoires (le cas échéant)   | Lors de la demande d'habilitation   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>📖                 | Inventaire du verger /plan (déclaration d'identification)<br><br>Et tout autre document justificatif<br><br>registre des vergers sous dispositions transitoires |
|        |  |  | CI             | Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant<br><br>Calcul de la densité de plantation :<br>Nb arbres HT/surface plantée HT (ha)<br>Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)<br><br>Ou vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires   | ODG   | ODG  | Document<br>📖                 |   |
|        |  |  | CE             | <b>Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant</b><br><br><b>Calcul de la densité de plantation :</b><br><b>Nb arbres HT/surface plantée HT (ha)</b><br><b>Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)</b><br><br><b>Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le</b> | <b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b> | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br>📖<br>Visuel<br>👁️ |   |

| Code      | Points à contrôler                          | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                    | Méthode  | Documents et enregistrement  |
|-----------|---|--|----------------|--|---|--|--|--|
|           |   | arbres bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.  |                | <b>verger (conformément à l'IT 175)</b><br><b>Ou vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires</b>  |   |  |  |  |
|           |   |  | CE             | <b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</b>  | <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>  | <b>Auditeur externe</b>                    | Visuelle   |  |
| PM<br>2.2 | Proportions surfaces plantées en haute-tige | Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production de l'eau de vie.<br><br><b>mesures transitoires :</b><br>Les vergers ne comportant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, au moins 50 % de surface conduits en « haute tige » bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse. | AC             | Enregistrement des surfaces plantées en « haute-tige » et en « basse-tige » sur l'exploitation et destinées à la production de l'eau-de-vie sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers<br>Renseignement du registre des vergers sous dispositions transitoires (le cas échéant)  | Lors de la demande d'habilitation   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>  | Inventaire du verger /plan (déclaration d'identification)<br><br>Et tout autre document justificatif |
|           |   |  | CI             | Vérification de la proportion de la surface plantée du verger plantées en « haute-tige » par rapport à la surface plantée totale, via le calcul de la somme des surfaces du verger plantée en « hautes-tiges » / surface totale du verger destiné à la production de l'eau-de-vie de cidre du Maine<br>Ou vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires                 | 100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire  | ODG  | Document<br>  |  |
|           |   |  | CE             | <b>Vérification de la proportion de la surface plantée du verger plantées en « haute-tige » par rapport à la surface plantée totale, via le calcul de la somme des surfaces du verger plantée en « haute-tige » / surface totale du verger destiné à la production de l'eau-de-vie de cidre du Maine</b><br><br><b>Ou vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires</b> | <b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification du verger et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b> | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br><br>Visuel<br> |  |
|           |   |  | CE             | <b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</b>  | <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>  | <b>Auditeur externe</b>                    | Visuelle   |  |

| Code | Points à contrôler                              | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                    | Méthode  | Documents et enregistrement  |
|------|---|---|----------------|--|---|--|--|--|
| PM 3 | Densité de plantation des vergers de basse tige | Les vergers de basse tige comportent moins de 1000 arbres/ha.   | AC             | Enregistrement sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle   | Lors de la demande d'habilitation   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>  | Inventaire du verger /plan (déclaration d'identification)<br><br>Et tout autre document justificatif |
|      |   |   | CI             | Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant<br><br>Calcul de la densité de plantation :<br>Nb arbres HT/surface plantée HT (ha)<br>Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)   | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers   | ODG  | Document<br>  |  |
|      |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant</b><br><br><b>Calcul de la densité de plantation :</b><br><b>Nb arbres HT/surface plantée HT (ha)</b><br><b>Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)</b><br><br><b>Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)</b> | <b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b> | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br><br>Visuel<br>     |  |
|      |   |   | CE             | <b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</b>  | <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>  | <b>Auditeur externe</b>                    | Visuelle   |  |
| PM 4 | Absence d'irrigation                            | Absence d'irrigation à compter de l'entrée en production des arbres (sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'INAO sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique | AC             | Déclaration sur la DI de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres  | Systématique  | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>  | Déclaration d'identification   |
|      |   |   | CI             | Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres  | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers   | ODG  | /  |  |
|      |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres</b>   | <b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors de l'audit</b>                               | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br><br>Visuel<br> |  |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
page 26/69

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--------------------|----------------|----------------|---|---|-------------------------|---------|-----------------------------|
|      |                    | des arbres.)   |                | <i>Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.</i> | <i>de suivi</i><br><i>Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an</i> |                         |         |                             |

**Entretien des vergers**

| Code | Points à contrôler                                 | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)                | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                    | Méthode     | Documents et enregistrement |
|------|--|--|----------------|--|---|--|-------------|-----------------------------|
| PM 5 | Maîtrise du développement des arbres               |  | AC             | /  | /   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Visuel<br>👁 | /                           |
|      |  |  | CI             | /  | /   | /  | /           |                             |
|      |  |  | CE             | Vérification visuelle de l'entretien des vergers, maîtrise du développement des arbres | Lors du 1er audit de suivi après habilitation + Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an | Auditeur externe                           | Visuel<br>👁 |                             |
| PM 6 | Maîtrise de l'enherbement du sol                   | L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers | AC             | /  | /   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Visuel<br>👁 | /                           |
|      |  |  | CI             | /  | /   | /  | /           |                             |
|      |  |  | CE             | Vérification visuelle de l'entretien des vergers, maîtrise de l'enherbement du sol     | Lors du 1er audit de suivi après habilitation + Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an | Auditeur externe                           | Visuel<br>👁 |                             |
| PM 7 | Lutte contre le gui dans les pommiers              |  | AC             | /  | /   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Visuel<br>👁 | /                           |
|      |  |  | CI             | /  | /   | /  | /           |                             |
|      |  |  | CE             | Vérification visuelle de l'entretien des vergers, lutte contre le gui                  | Lors du 1er audit de suivi après habilitation + Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an | Auditeur externe                           | Visuel<br>👁 |                             |
| PM 8 | Enherbement des vergers conduits en « haute tige » | Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception   | AC             | Entretien des vergers, enherbement des vergers conduits en « haute tige »              | systématique  | Producteurs de fruits                      | Visuel<br>👁 | /                           |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 28/69

| Code | Points à contrôler                                 | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle                    | Méthode                 | Documents et enregistrement |
|------|--|--|----------------|--|--|--|-------------------------|-----------------------------|
|      |  | du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une distance maximale de 0,30 mètre.   |                |  |  | Bouilleurs de cru                          |                         |                             |
|      |  |  | CI             | /  | /  | /  | /                       |                             |
|      |  |  | CE             | <p><b>Vérification visuelle</b></p> <p><i>Si l'enherbement n'est pas total,</i></p> <p><b>Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production</b></p> <p><i>En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximum autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)</i></p> | <p><b>Lors du 1er audit de suivi après habilitation</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p><b>Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an</b></p> | <p><b>Auditeur externe</b></p>             | <p>Visuel</p> <p>👁️</p> |                             |
| PM 9 | Enherbement des vergers conduits en « basse tige » | Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang. | AC             | Entretien des vergers, enherbement des vergers conduits en « basse tige »  | systematique   | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | <p>Visuel</p> <p>👁️</p> |                             |
|      |  |  | CI             | /  | /  | /  | /                       |                             |
|      |  |  | CE             | <p><b>Vérification visuelle</b></p> <p><i>Si l'enherbement n'est pas total,</i></p> <p><b>Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production</b></p> <p><i>En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximum autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)</i></p> | <p><b>Lors du 1er audit de suivi après habilitation</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p><b>Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an</b></p> | <p><b>Auditeur externe</b></p>             | <p>Visuel</p> <p>👁️</p> | /                           |

**3.3.3 – Variétés**

| Code  | Points à contrôler   | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle                    | Méthode   | Documents et enregistrement  |
|-------|--|---|----------------|--|--|--|---|--|
| PM 10 | Nombre minimum de variétés phénoliques (PPC)               | Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique<br><br><u>Mesures transitoires :</u><br>Les vergers de pommiers ne comportant pas, à la date d'homologation du cahier des charges, au moins 5 variétés de la catégorie phénolique bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse. | AC             | Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire<br>Renseignement du registre des vergers sous dispositions transitoires (le cas échéant)  | A chaque formulaire d'identification du verger                                 | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>   | Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger<br>Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés du Maine) |
|       |  |   | CI             | Vérification documentaire du nombre minimum de variétés phénoliques différentes<br>Ou Vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires (le cas échéant)  | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers              | ODG  | Document<br>   |  |
|       |  |   | CE             | <b>Vérification documentaire du nombre minimum de variétés phénoliques différentes de variétés phénoliques</b><br><br><b>Ou Vérification documentaire du registre des vergers sous dispositions transitoires (le cas échéant)</b>  | <b>100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers</b>         | <b>Auditeur externe</b>                    | Document<br>   |  |
|       |  |   | CE             | <b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</b>  | <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b> | <b>Auditeur externe</b>                    | Visuel<br>     |  |
| PM 11 | Proportion minimale de variétés phénoliques dans le verger | La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger   | AC             | Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire   | A chaque formulaire d'identification du verger                                 | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br> | Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger<br>Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et                                  |
|       |  |   | CI             | Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface totale du verger destiné à la production de l'appellation « eau-de-vie de cidre du Maine » | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers              | ODG  | Document<br> |  |

| Code  | Points à contrôler                                       | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                    | Méthode       | Documents et enregistrement  |
|-------|--|--|----------------|--|---|--|---------------|--|
|       |  |  | CI             | Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0   | Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au §3.2        | ODG  | Visuel<br>👁️  | décrivant les variétés du Maine)   |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface plantée totale du verger destiné à la production de l'AO</i>                        | <i>100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers</i>        | <i>Auditeur externe</i>                    | Document<br>📖 |  |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</i>  | <i>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au §3.2</i> | <i>Auditeur externe</i>                    | Visuel<br>👁️  |  |
| PM 12 | Proportion maximale de variétés acidulées dans le verger | La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger. | AC             | Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire   | A chaque formulaire d'identification du verger                                | Producteurs de fruits<br>Bouilleurs de cru | Document<br>📖 | Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger<br>Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés du Maine) |
|       |  |  | CI             | Vérification documentaire du pourcentage maximum de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés acidulées via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés acidulées / surface totale du verger destiné à la production de l'appellation « eau-de-vie de cidre du Maine » | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers             | ODG  | Document<br>📖 |  |
|       |  |  | CI             | Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0   | Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au §3.2        | ODG  | Visuel<br>👁️  |  |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface plantée totale du verger destiné à la production de l'AO</i>                        | <i>100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers</i>        | <i>Auditeur externe</i>                    | Document<br>📖 |  |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</i>  | <i>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits</i>                  | <i>Auditeur externe</i>                    | Visuel<br>👁️  |  |

| Code  | Points à contrôler  | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle           | Méthode            | Documents et enregistrement  |
|-------|---|---|----------------|---|---|-----------------------------------|--------------------|--|
|       |   |   |                |   | <i>définies au §3.2</i>   |                                   |                    |  |
| PM 13 | Variétés  | L'eau-de-vie est obtenue à partir de «pommes à cidre» ou de « poires à poiré » définies (cf liste figurant en annexe du cahier des charges)                   | AC             | Enregistrement des variétés sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers  | Lors de la demande d'habilitation<br>Systématique à chaque achat de fruits    | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs | Document<br>Visuel | Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger<br>Et tout autre document justificatif de déclaration d'achat de fruits / liste des opérateurs habilités /Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés du Maine)    |
|       |   |   | CI             | Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges<br>Vérification de l'absence de variété interdite  | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers             | ODG                               | Document           |  |
|       |   |   | CI             | Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0  | Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au §3.2        | ODG                               | Visuel             |  |
|       |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges</b><br><b>Vérification de l'absence de variété interdite</b>   | <b>100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers</b>        | <b>Auditeur externe</b>           | Document           |  |
|       |   |   | CE             | <b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0</b>   | <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au §3.2</b> | <b>Auditeur externe</b>           | Visuel             |  |
| PM 14 | Limite maximale de surfaces du verger avec des variétés de «pommes à cidre» ne figurant pas dans la liste autorisée | La présence de variétés de «pommes à cidre» ou de « poires à poiré » ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces. | AC             | Enregistrement des variétés sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire   | Lors de la demande d'habilitation<br>Systématique à chaque achat de fruits    | Bouilleurs de cru<br>Elaborateurs | Document<br>Visuel | Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger<br>Et tout autre document justificatif de déclaration d'achat de fruits<br>liste des opérateurs habilités<br>Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés du Maine) |
|       |   |   | CI             | Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination du respect de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée)<br><br>Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100 | 100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers             | ODG                               | Document           |  |
|       |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée)</b><br><br><b>Calcul de la surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen</b> | <b>100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers</b>        | <b>Auditeur externe</b>           | Document           |  |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
page 32/69

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--------------------|----------------|----------------|---|-------------------|-------------------------|---------|-----------------------------|
|      |                    |                |                | <i>entre 2 arbres en mètre/100</i>                                      |                   |                         |         |                             |

**3.3.4 – Rendements**

| Code  | Points à contrôler                                | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle | Méthode  | Documents et enregistrement   |  |
|-------|---|---|----------------|--|--|-------------------------|--|---|--|
| PM 15 | Rendement moyen maximum des vergers en production | Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :<br><br>35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges »<br><br>et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes tiges ». | AC             | Déclaration du nombre d'arbres, des écartements de plantation entre les rangs et sur le rang, sur la déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers permettant de définir le PMA.<br><br>Et enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière  | Sur le formulaire d'identification du verger puis à chaque récolte   | Producteurs de fruits   | Document    | D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers<br><br>Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière,                                      |  |
|       |   |   | AC             | Déclaration du nombre d'arbres, des écartements de plantation entre les rangs et sur le rang, sur la déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers permettant de définir le PMA.<br><br>Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière<br><br>Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années<br><br>Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration | Sur le formulaire d'identification des vergers<br><br>1 fois /an   | Bouilleurs de cru       | Document    | Déclaration récapitulative des achats de fruits ou,<br><br>Registre de fermentation<br><br>Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités |  |
|       |   |   | CI             | Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation des producteurs de fruits   | 100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1  | ODG                     | Document    |   |  |
|       |   |   | CE             | <b>En l'absence de traçabilité, vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) :</b><br>- 2,2T fruits / HL AP<br>- 750 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO)<br><b>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</b>  | 15% bouilleurs de cru /an  | Auditeur externe        | Document  | Déclarations récapitulatives de revendication   |  |
|       |   |   | CE             | Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes (en SIQO et hors SIQO) par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits   | Contrôle sur site d'un opérateur ayant livré des fruits (n-1) /an  | Auditeur externe        | Document  | Factures  |  |
|       |   |   | CE             | Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits  | Contrôle de rendement des opérateurs ayant livré des fruits (n-1) par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an | Auditeur externe        | Document  | Fiches d'élaboration  |  |

**3.3.5 – Récolte, transport et stockage des fruits**

| Code  | Points à contrôler   | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum                                    | Responsable du contrôle                        | Méthode                              | Documents et enregistrement                |
|-------|--|--|----------------|---|--|--|--------------------------------------|--|
| PM 16 | Récolte, transport et stockage des fruits<br><br>Etat de conservation lors de l'extraction du jus. | Les fruits présentent un bon état de conservation lors de l'extraction du jus. | AC             | Enregistrement de l'état des fruits sur le registre de production ou sur les fiches d'agrèage   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Négociants | Visuel<br>👁<br>Document<br>📄         | Fiches d'agrèage<br>Registre de production |
|       |  |  | CI             | /   | /  | /  | /                                    |  |
|       |  |  | CE             | <b>Vérification visuelle si l'opération d'extraction du jus est en cours lors du contrôle</b><br><b>Et/ou Vérification documentaire du registre de production ou des fiches d'agrèage</b> | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>                        | Visuel<br>👁<br>Et / ou Document<br>📄 |  |

**3.3.6 – Extraction du jus et élaboration du moût**

| Code  | Points à contrôler               | Valeurs cibles                              | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle          | Méthode                           | Documents et enregistrement  |
|-------|----------------------------------|---|----------------|---|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| PM 17 | Obtention de la pulpe            | Obtention de la pulpe par broyage ou râpage | AC             | Déclaration de matériel sur la D.I.   | Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>📄                     | D.I.<br>Preuves documentaires de mise à disposition de matériel ou de réalisation de l'opération à façon / |
|       |                                  |   | CI             | <b>Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage</b>  | <b>100% des D.I.</b>  | <b>ODG</b>                       | Document<br>📄                     |  |
|       |                                  |   | CE             | <b>Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition du matériel</b>                       | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b>                        | <b>Auditeur externe</b>          | Visuel<br>👁<br>Document<br>📄      |  |
| PM 18 | Extraction du jus par pressurage | Extraction du jus par pressurage.           | AC             | Déclaration de matériel sur la D.I.   | Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>📄                     | D.I.<br>Preuves documentaires de mise à disposition de matériel ou de réalisation de l'opération à façon   |
|       |                                  |   | CI             | <b>Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage</b>  | <b>100% des D.I.</b>  | <b>ODG</b>                       | Document<br>📄                     |  |
|       |                                  |   | CE             | <b>Vérification visuelle de la présence de matériel</b><br><b>Et/ou vérification documentaire d'une preuve documentaire de mise à disposition de matériel</b> | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b>                        | <b>Auditeur externe</b>          | Visuel<br>👁<br>(Ou Document<br>📄) |  |

| Code  | Points à contrôler  | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum                                    | Responsable du contrôle          | Méthode             | Documents et enregistrement   |
|-------|---|--|----------------|--|--|----------------------------------|---------------------|---|
| PM 19 | Extraction complémentaire<br>Conditions de rémiation                | Extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiation) uniquement lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 130 grammes par litre. | AC             | Enregistrement de la densité de la première pressée du lot sur le registre de fermentation des cidres<br>Par équivalence la densité doit être supérieure à 1059 à 20°C   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>Analyse | Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |  | CI             | /  | /  | /                                | /                   |   |
|       |   |  | CE             | <b>Vérification documentaire du registre de fermentation et de la traçabilité des cidres de distillation</b>   | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document            |   |
| PM 20 | Extraction complémentaire<br>Destinée du jus obtenu après rémiation | Le jus obtenu après rémiation est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage  | AC             | Enregistrement de la destination du jus restant dans le marc après pressurage sur le registre de fermentation ou schéma du process   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document            | Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |  | CI             | /  | /  | /                                | /                   |   |
|       |   |  | CE             | <b>Vérification documentaire de la conformité de la destination du jus restant dans le marc après pressurage enregistrée sur le registre de fermentation ou sur le schéma du process</b>   | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br>Visuel  |   |
| PM 21 | Extraction complémentaire<br>Interdiction d'assèchement des marcs   | Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.  | AC             | absence de matériel d'assèchement des marcs (presse Colin)<br>En cas de présence de matériel, enregistrement de la traçabilité complète / comptabilité matière<br>Enregistrement de la destination du jus obtenu par assèchement des marcs | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document            | Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |  | CI             | /  | /  | /                                | /                   |   |
|       |   |  | CE             | <b>vérification visuelle de l'absence de matériel d'assèchement des marcs (presse Colin)<br/>En cas de présence de matériel d'assèchement des marcs, vérification documentaire de la traçabilité et de la comptabilité matière</b>         | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br>Visuel  |   |
| PM 22 | Extraction complémentaire<br>Rendement maximum                      | En cas d'extraction complémentaire, il ne peut être obtenu plus de 800 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.   | AC             | Enregistrement du volume de moût obtenu sur le registre de fermentation<br>Enregistrement des quantités de fruits mises en œuvre   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document            | Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |  | CI             | /  | /  | /                                | /                   |   |
|       |   |  | CE             | <b>Vérification documentaire à partir des</b>  | <b>15% transformateurs</b>                           | <b>Auditeur</b>                  | Document            |   |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 36/69

| Code  | Points à contrôler                                | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum                                    | Responsable du contrôle          | Méthode      | Documents et enregistrement   |
|-------|---|--|----------------|---|--|----------------------------------|--------------|---|
|       |   |  |                | <i>enregistrements sur le registre de fermentation du respect du volume maximal de moût obtenu par tonne de fruits mis en œuvre (rendement maximal au pressurage) via le calcul : volume de moût / quantités de fruits mises en œuvre</i> | <i>avec minimum un audit /an</i>                     | <i>externe</i>                   |              |   |
| PM 23 | Interdiction de tout ajout ou toute concentration | Interdiction de tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre | AC             | Renseignement des ajouts sur le registre de fermentation des cidres   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br> | Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |  | CI             | /   | /  | /                                | /            |   |
|       |   |  | CE             | <u>Vérification documentaire</u> du registre de fermentation  | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br> |   |

**3.3.7 – Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller**

| Code  | Points à contrôler   | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum                                    | Responsable du contrôle          | Méthode   | Documents et enregistrement  |
|-------|--|--|----------------|--|--|----------------------------------|---|--|
| PM 24 | Absence de pasteurisation, gazéification, acidification ou édulcoration des cidres . (PPC) | La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite. . (PPC)   | AC             | Enregistrement sur le registre de fermentation ( § Traitement des moûts et des cidres en cours de fermentation) des traitements appliqués sur les moûts et cidres en cours de fermentation | systématique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>             | Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | /  | /  | /                                |   |  |
|       |  |  | CE             | <b>Vérification documentaire du respect de l'absence des traitements interdits Et Contrôle visuel</b>  | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br>Visuel<br>   |  |
| PM 25 | Fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome . (PPC)                     | La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours : à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants et à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments. . (PPC) | AC             | Enregistrement sur le registre de fermentation ( § Traitement des moûts et des cidres en cours de fermentation) des traitements appliqués sur les moûts et cidres en cours de fermentation | systématique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>             | Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | /  | /  | /                                |   |  |
|       |  |  | CE             | <b>Vérification documentaire du respect de l'absence des traitements interdits Et Contrôle visuel</b>  | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br>Visuel<br>   |  |
| PM 26 | Cidres de consommation . (PPC)   | Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges, mais ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés. . (PPC)   | AC             | Enregistrement de la quantité des cidres de la consommation dans les moûts de la récolte suivante  | systématique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru | Document<br>           | Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | /  | /  | /                                |   |  |
|       |  |  | CE             | <b>En cas d'ajout de cidre de consommation, vérification des modalités d'ajout et des quantités ajoutées par rapport au volume total distillé Et Contrôle visuel</b>                       | <b>15% transformateurs avec minimum un audit /an</b> | <b>Auditeur externe</b>          | Document<br>Visuel<br> |  |
| PM 27 | Caractéristiques   | Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre   | AC             | Prise du T.A.V. à 20°C des cidres à la distillation<br>Enregistrement sur le registre de fermentation du   | Systématique   | Elaborateur                      | Analyse   | Registre de distillation   |

| Code | Points à contrôler           | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum                             | Responsable du contrôle | Méthode       | Documents et enregistrement                        |
|------|------------------------------|---|----------------|---|---|-------------------------|---------------|--|
|      | des cidres à distiller (PPC) | alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %.<br>(PPC) |                | T.A.V. à 20°C des cidres à la distillation<br>Enregistrement du TAV sur la déclaration récapitulative de revendication  |   | Bouilleurs de cru       | Document<br>📄 | ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|      |                              |   | CI             | /   | /   | /                       | /             |  |
|      |                              |   | CE             | Vérification documentaire du respect du T.A.V. minimum des cidres à la distillation via la vérification des enregistrements sur le registre de fermentation ou sur la déclaration récapitulative de revendication | 15% transformateurs avec minimum un audit /an | Auditeur externe        | Document<br>📄 |  |

### 3.3.8 – Distillation

| Code  | Points à contrôler                      | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum                             | Responsable du contrôle | Méthode       | Documents et enregistrement  |
|-------|---|---|----------------|---|---|-------------------------|---------------|--|
| PM 28 | Caractéristiques des cidres à distiller | La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 42 jours après l'extraction du jus. | AC             | Distillation après minimum 42j de fermentation<br>Renseignement des registres de distillation et de fermentation des cidres                         | Systématique                                  | Transformateur          | Document<br>📄 | Registres de distillation et de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |   | CI             | /   | /   | /                       | /             |  |
|       |   |   | CE             | Vérification documentaire lors de l'audit sur site de la durée de fermentation à partir des registres de distillation et de fermentation des cidres | 15% transformateurs avec minimum un audit /an | Auditeur externe        | Document<br>📄 |  |

| Co de    | Points à contrôler   | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE   | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle | Méthode   | Documents et enregistrement  |
|----------|--|---|------------------|--|--|-------------------------|---|--|
| PM<br>30 | <b>Distillation</b><br><br><b>Caractéristiques,</b><br><br><b>Conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation (PPC)</b>   | La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés : <ul style="list-style-type: none"> <li>d'une chaudière,</li> <li>d'une colonne de distillation séparée en 2 tronçons cylindriques appelés communément "colonne d'épuisement" et "colonne de concentration", à l'intérieur de laquelle sont disposés :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>des plateaux munis d'éléments de barbotage,</li> <li>d'un chauffe-cidre</li> <li>et éventuellement d'un condenseur à eau.</li> </ul> </li> </ul> Tous ces éléments sont en cuivre.<br>Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.<br>Ils sont dimensionnés et montés en vue d'obtenir à partir d'un débit maximum des appareils de 150 hectolitres de matières premières par 24 heures de marche, un distillat présentant un titre alcoométrique volumique inférieur à 72 % dans le collecteur journalier des eaux-de-vie.<br>La colonne d'épuisement : <ul style="list-style-type: none"> <li>présente au plus 14 plateaux,</li> <li>elle mesure au maximum 1.50 mètre de haut et 0,73 mètre de diamètre.</li> </ul> La colonne de concentration : <ul style="list-style-type: none"> <li>présente au plus 6 plateaux et mesure au maximum 1,5 mètre de haut et 0,65 mètre de diamètre.</li> </ul> Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes.<br>L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé.<br>L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.<br>La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu.<br>Le recours à la rectification est interdit. | AC               | Description de l'alambic avec schéma détaillé en annexe de la déclaration d'identification   | Lors de l'identification puis en cas de modification de l'alambic  | Distillateur            | Document<br> | D.I. annexée du schéma détaillé de l'alambic<br><br>Registre de distillation |
|          |  |   |                  | Déclaration à CERTIPAQ du démontage de l'alambic a minima 15 jours avant démontage   | A chaque démontage de l'alambic jusqu'au contrôle par CERTIPAQ de l'alambic démonté (1 <sup>er</sup> audit de suivi externe) |                         |   |  |
|          |  |   | CI               | Vérification documentaire à partir de la D.I.. de la conformité du matériel de distillation  | 100% des DI  | ODG                     | Document<br> |  |
| CE       | Vérification documentaire à partir de la D.I.. de la conformité du matériel de distillation<br><br>Vérification visuelle de la conformité des matériels de distillation et de leur utilisation (s'ils sont visualisables lors du contrôle) | 100% des déclarations d'identification et lors du 1er audit de suivi après habilitation.<br><br>15% des distillateurs /an   | Auditeur externe | Document<br><br>Et/ou Visuel<br> |  |                         |   |  |

| Co de    | Points à contrôler                                    | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum                  | Responsable du contrôle           | Méthode   | Documents et enregistrement   |
|----------|---|---|----------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| PM<br>31 | Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie obtenue | Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % à la température de 20°C. | AC             | Enregistrement sur le registre de distillation du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie  | Systematique                       | Elaborateurs<br>Bouilleurs de cru | Document<br> | Registre de distillation ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|          |   |   | AC             | Mesure du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie  | Systematique                       | Distillateurs                     | Analyse /mesure*  |   |
|          |   |   | CI             | /  | /                                  | /                                 | /   |   |
|          |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire sur le registre de distillation (§ Quantité d'eau de vie obtenue en volume et TAV) du respect du TAV max du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie.</b> | <b>15% des Transformateurs /an</b> | <b>Auditeur externe</b>           | Document<br> |   |
|          |   |   | CE             | <b>Vérification visuelle de la mesure réalisée par le distillateur</b>   | <b>15% des distillateurs/an</b>    | <b>Auditeur externe</b>           | Visuel<br> | /   |

\*densimètre, alcoomètre ou méthode équivalente

**3.3.9 – Elevage de l'eau-de-vie**

| Code  | Points à contrôler                               | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                                      | Méthode            | Documents et enregistrement  |
|-------|--|--|----------------|---|---|--|--------------------|--|
| PM 32 | Régulation de l'hygrométrie et de la température | Elevage de l'eau-de-vie vieillie dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux. | AC             | Renseignement de l'outil de production (chais) dans la D.I.   | Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Visuel<br>Document | Registre de vieillissement, Déclaration d'identification, ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | Vérification documentaire sur les déclarations d'identification que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturel  | 100% des déclarations d'identification  | ODG  | Document           |  |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification documentaire sur les D.I. que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle</i><br><i>Vérification visuelle de la conformité des déclarations lors de la visite sur site de surveillance via l'observation du mode de régulation de l'hygrométrie et de la température</i> | <i>100% des déclarations d'identification</i><br><i>15% des transformateurs/an</i><br><i>15% des chais de vieillissement/an</i><br><i>15% des stocks/an</i> | <i>Auditeur externe</i>                                      | Visuel<br>Document |  |
| PM 33 | Type de logement                                 | Elevage en récipient de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement  | AC             | Conservation des factures d'achat des logements de bois précisant leur nature (le cas échéant)<br>Déclaration de matériel sur la D.I.   | systématique  | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Visuel<br>Document | Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent<br>factures d'achat            |
|       |  |  | CI             | Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I.   | /   | /  | /                  |  |
|       |  |  | CE             | <i>Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I. et des factures d'achat (le cas échéant)</i><br><i>Et/ vérification visuelle</i>   | <i>100% des déclarations d'identification</i><br><i>15% des transformateurs/an</i><br><i>15% des chais de vieillissement/an</i><br><i>15% des stocks/an</i> | <i>Auditeur externe</i>                                      | Visuel<br>Document |  |

| Code  | Points à contrôler                       | Valeurs cibles   | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle                                      | Méthode  | Documents et enregistrement   |
|-------|--|--|----------------|---|--|--|--|---|
| PM 34 | Capacité des récipients (PPC)            | Elevage en récipient d'une capacité inférieure ou égale à 750 litres. (PPC)                  | AC             | Enregistrement sur le registre de vieillissement et/ou sur l'Inventaire annuel des chais (Référence du chai, Nombre de logements et capacité)   | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Document<br>  | Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | Vérification documentaire de la composition du chai à partir de la D.I.   | 100% des déclarations d'identification   | ODG  | Document<br>  |   |
|       |  |  | CE             | <b>Vérification documentaire de la conformité de la composition du chai à partir des enregistrements sur le registre de vieillissement et/ou ou l'inventaire annuel des chais</b><br><br><b>Vérification visuelle</b>   | <b>15% des Transformateurs</b><br><br><b>15% des Eleveurs/chais</b><br><br><b>15% des Stocks</b> | <b>Auditeur externe</b>                                      | Visuel<br><br>Document<br> |   |
| PM 35 | Durée minimale d'élevage sous bois (PPC) | Elevage durant une période minimale de 36 mois à compter de la date de mise sous bois. (PPC) | AC             | Enregistrement des dates de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai et/ou sur les déclarations récapitulatives de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise<br><br>Conservation des justificatifs de dénaturation du produit pour toutes les quantités destinées aux usages professionnels et enregistrement de la vente auprès d'un détenteur d'UTI  | systematique   | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Document<br>  | Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |  |  | CI             | /   | /  | /  | /  |   |
|       |  |  | CE             | <b>Vérification documentaire de la conformité de la durée minimale d'élevage à partir de l'enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation enregistrées sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulatives de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise.</b><br><br><b>Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la dénaturation préalable du produit et de la vente auprès d'un détenteur d'UTI</b> | <b>15% des Transformateurs</b><br><br><b>15% des Eleveurs/chais</b><br><br><b>15% des Stocks</b> | <b>Auditeur externe</b>                                      | Document<br>  |   |

| Code  | Points à contrôler  | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle                                      | Méthode   | Documents et enregistrement   |
|-------|---|---|----------------|--|---|--|---|---|
| PM 36 | Durée minimale d'élevage pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué | L'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans. | AC             | Enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise<br><br>Conservation des justificatifs de dénaturation du produit pour toutes les quantités destinées aux usages professionnels et enregistrement de la vente auprès d' un détenteur d'UTI   | systematique  | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Document<br> | Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent |
|       |   |   | CI             | /  | /   | /  | /   |   |
|       |   |   | CE             | <b>Vérification documentaire de la conformité de la durée minimale d'élevage à partir de l'enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation enregistrées sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise.</b><br><br><b>Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la dénaturation préalable du produit et de la vente auprès d'un détenteur d'UTI</b> | 15% des Transformateurs<br>15% des Eleveurs/chais<br>15% des Stocks | Auditeur externe   | Document<br> |   |

**3.3.10 – Contrôle produits : Produit fini**

| Code  | Points à contrôler  | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle  | Méthode  | Documents et enregistrement |
|-------|---|---|----------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| PM 37 | Finition  | Obscuration. inférieure à 4 degrés  | AC             | /  | /  | /  | /  | Bulletin d'analyses         |
|       |   |   | CI             | /  | /  | /  |  |                             |
|       |   |   | CE             | Analyse  | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique | Laboratoire habilité par l'INAO  | Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 266)                       |                             |
| PM 38 | Examen analytique<br>Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum au moment de la vente au consommateur               | Titre Alcoométrique Volumique minimum de 40% au moment de la vente au consommateur                      | AC             | Enregistrement du résultat d'analyse du TAV ou conservation du bulletin d'analyses   | Pour chaque lot avant commercialisation                        | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks<br>(Pré) embouteilleurs | Analyse (alcoomètre / densimètre/ ébulliomètre/ IR ou méthode équivalente) | Bulletin d'analyse          |
|       |   |   | CI             | /  | /  | /  |  |                             |
|       |   |   | CE             | Analyse  | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique | Laboratoire habilité par l'INAO  | Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 266)                       |                             |
| PM 39 | Examen analytique<br>Respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique | Teneur minimale de 350g/hL d'AP, en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique | AC             | Enregistrement du résultat d'analyse du NAT qui peut être réalisée juste après la distillation (1 par année de distillation) ou sur chaque lot avant la commercialisation ou conservation du bulletin d'analyses | Pour chaque lot avant commercialisation                        | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks<br>(Pré) embouteilleurs | Analyse (calcul ou méthode équivalente)                                    | Bulletin d'analyse          |
|       |   |   | CI             | /  | /  | /  |  |                             |
|       |   |   | CE             | Analyse  | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique | Laboratoire habilité par l'INAO  | Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 266)                       |                             |
| PM 40 | Examen analytique   | Teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol  | AC             | Analyse de la teneur en méthanol<br>Enregistrement du résultat ou  | Pour chaque lot avant commercialisation                        | Elaborateur<br>Bouilleurs de cru<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks                         | Analyse  | Bulletin d'analyse          |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 45/69

| Code  | Points à contrôler   | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle         | Méthode  | Documents et enregistrement   |
|-------|--|---|----------------|---|--|---------------------------------|--|---|
|       | Respect de la teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol   |   |                | conservation du bulletin d'analyses   |  | (Pré) embouteilleurs            |  |   |
|       |  |   | CI             | /   | /  | /                               | /  |   |
|       |  |   | CE             | Analyse   | 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique | Laboratoire habilité par l'INAO | Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 266) |   |
| PM 41 | Examen organoleptique<br>Respect des caractéristiques organoleptiques de l' eau-de-vie de cidre du Maine (PPC) | L'«Eau-de-vie de cidre du Maine» se caractérise par une robe limpide, de pâle à ambrée, qui présente au nez des notes fruitées. Très ronde en bouche avec fréquemment des notes légèrement boisées, de pommes, de fruits d'une grande finesse, et d'une grande complexité aromatique. (PPC) | CI             | /   | /  | /                               | /  |   |
|       |  |   | CE             | Examen organoleptique par une commission de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits | 1 lot /an par opérateur  | CERTIPAQ                        | Commission d'Examen Organoleptique                   | Documents d'enregistrement de la commission d'examen organoleptique |

**3.3.11 – Présentation et Etiquetage. Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires.**

| Code  | Points à contrôler                                 | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)   | Fréquence minimum   | Responsable du contrôle  | Méthode   | Documents et enregistrement   |
|-------|--|---|----------------|---|---|--|---|---|
| PM 42 | Respect des règles de présentation et d'étiquetage | Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », en caractères très apparents.<br>Toute mention ou indication autre que les noms « Eau-de-vie de cidre du Maine » ou « Fine du Maine » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur ne dépassent pas le double de celles des caractères des noms « Eau-de-vie de cidre du Maine » ou « Fine du Maine ».   | AC             | Mise à disposition de CERTIPAQ de tout étiquetage ou moyen de présentation du produit<br>Conservation de tous les documents de traçabilité  | systématique  | Transformateurs<br>Pré-embouteilleurs (conditionneurs)<br>Eleveurs/Chais<br>Stocks | Document<br>   |   |
|       |  |   | CI             | /   | /   | /  | /   |   |
| PM 43 | Respect des mentions de vieillissement             | Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur exploitation à partir de cidre ou de poiré fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou des poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges et mises en bouteille sur leur exploitation.<br><br>- <b>mentions de vieillissement :</b><br>Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine » qu'aux conditions ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la mention « Réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ;</li> <li>▪ la mention « VSOP » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ;</li> <li>▪ les mentions « Hors d'Age » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans ;</li> <li>▪ la mention « XO », pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.</li> <li>▪ la mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.</li> </ul> | CE             | <b>Vérification documentaire du respect des règles de présentation et d'étiquetage</b><br><b>Vérification de l'emploi d'étiquetages conformes</b><br><br><b>Vérification documentaire du respect des mentions complémentaires sur les étiquetages et factures</b><br><br><b>Vérification documentaire du respect de mentions de vieillissement sur les étiquetages et factures à partir des éléments de traçabilité mis en place par l'entreprise</b> | 15% des opérateurs qui conditionnent (identifiés dans la cadre du contrôle produit) | Auditeur externe   | Document<br><br>Visuel<br> | Factures<br>Tous les documents de traçabilité<br>Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières, peuvent être utilisés |

**3.3.12 – Complétude des registres et Respect des obligations déclaratives**

| Co de    | Points à contrôler                                | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles<br>(AC) Contrôles<br>internes (CI)<br>Contrôle externe<br>(CE)     | Fréquence minimum  | Responsable<br>du contrôle | Méthode   | Documents et<br>enregistrement  |
|----------|---|---|----------------|---|--|----------------------------|---|---|
| PM<br>44 | Tenue des documents de traçabilité, des registres | <p><b><u>Registre des vergers sous dispositions transitoires</u></b><br/>                     Tout opérateur exploitant des vergers bénéficiant de mesures transitoires prévues au point 4 -10 partie I du cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué pour les vergers concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la référence cadastrale des parcelles concernées;</li> <li>- la superficie;</li> <li>- l'année de plantation;</li> <li>- la densité à la plantation;</li> <li>- les écartements entre les arbres;</li> <li>- les variétés de pommes plantées;</li> </ul> <p><b><u>Registre de fermentation des cidres</u></b><br/>                     Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>date de pressurage,</li> <li>densité des moûts,</li> <li>numéro de cuve et volume de jus</li> </ul> | AC             | Renseignement des registres   | systématique   | Tous les opérateurs        | Document<br>   | Registre des vergers sous mesures transitoires<br>Registre de fermentation des cidres<br>Registre de distillation<br>Registre de vieillissement |
|          |   | <p><b><u>Registre de distillation</u></b><br/>                     Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>date et heure de début et de fin de distillation,</li> <li>références des cuves distillées,</li> <li>TAV moyen des cidres à distiller,</li> <li>quantité de cidre distillé,</li> <li>quantité d'eau-de-vie de cidre du Maine obtenue en volume et TAV</li> </ul>   | CI             | /   | /  | /                          | /   |   |
|          |   | <p><b><u>Registre de vieillissement :</u></b><br/> <b><u>Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité</li> <li>les dates de mises sous bois des eaux-de-vie</li> <li>les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant</li> <li>les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement</li> </ul> <p><b>Les registres prévus par la réglementation générale peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.</b></p>  | CE             | <b><u>Vérification documentaire des registres lors des contrôles sur site</u></b> | <b>15% des bouilleurs de cru/élaborateurs/distillateurs/éleveurs</b><br><b>10% des producteurs de fruits</b> | <b>Auditeur externe</b>    | Document<br> |   |

| Code       | Points à contrôler       | Valeurs cibles  | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle       | Méthode  | Documents et enregistrement  |
|------------|--------------------------|---|----------------|--|--|-------------------------------|--|--|
| PM<br>45-1 | Obligations déclaratives | Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires à transmettre à l'ODG avant le 15 février   | AC             | Si achats de fruits ou de produits intermédiaires, enregistrement de :<br>- La quantité de fruits achetée par fournisseur, par mode de conduite ramenée en surfaces et par espèce,<br>- Les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.   | chaque année avant le 15 février pour tout opérateur ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne.   | Transformateurs<br>Négociants | Document    | Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires  |
|            |                          |   | CI             | Enregistrement des déclarations reçues<br>Vérification du délai d'envoi<br>Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités<br>Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur<br>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration<br>Transmission des informations à CERTIPAQ   | 100% des déclarations<br><br>1 fois/an   | ODG                           | Document    |  |
|            |                          |   | CE             | <b>Vérification de la complétude de la déclaration d'achats et de la date d'envoi</b>  | <b>Lors de l'audit des opérateurs concernés</b>  | <b>Auditeur externe</b>       | Document    |  |
|            |                          |   | CE             | <b>Vérification du délai d'envoi</b><br><b>Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités</b><br><b>Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur</b><br><b>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration</b>   | <b>Vérification par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG</b>   | <b>Auditeur externe</b>       | Document    |  |
| PM<br>45-2 | Obligations déclaratives | Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation à transmettre à CERTIPAQ avant chaque distillation et à l'issue des opérations de distillation de la campagne | AC             | Pour l'ouverture de distillation, enregistrement de :<br>- La date de début de distillation<br>- Les références des matériels de distillation concernés<br><br>Pour la fermeture de distillation, enregistrement de<br>- La date de fin des opérations de distillation<br><br>Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que des eaux-de-vie sous AOC, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle | <b>-ouverture</b> : avant toute opération de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC «Eau-de-vie de cidre du Maine»<br><b>- fermeture</b> : à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC «Eau-de-vie de cidre du Maine» | Distillateurs                 | Document  | Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI |
|            |                          |   | CI             | /  | /  | /                             | /  |  |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 49/69

| Code       | Points à contrôler       | Valeurs cibles                            | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum  | Responsable du contrôle                              | Méthode  | Documents et enregistrement               |
|------------|--------------------------|---|----------------|--|--|--|----------|---|
|            |                          |   | CE             | <b>Vérification de la conformité et de la complétude des déclarations transmises</b>   | <b>Lors des audits des audits des distillateurs</b>  | <b>Auditeur externe</b>                              | Document |   |
| PM<br>45-3 | Obligations déclaratives | Déclaration de revendication et de stocks | AC             | Enregistrement de : <ul style="list-style-type: none"> <li>la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume d'AP),</li> <li>les volumes totaux commercialisés dans l'année civile précédente</li> <li>le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'AOC détenus au 31 décembre dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.</li> <li>la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 750 l.</li> </ul> | transmise au plus tard le 15 février qui suit la distillation  | Transformateurs<br>Chais<br>Stocks<br>Embouteilleurs | Document | Déclaration de revendication et de stocks |
|            |                          |   | CI             | Vérification du délai d'envoi<br>Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur<br>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration<br>Transmission des informations à CERTIPAQ  | 100% des déclarations  | ODG  | Document |   |
|            |                          |   | CE             | <b>Vérification du délai d'envoi</b><br><b>Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur</b><br><b>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration</b>   | <b>Lors des audits lorsque l'opérateur est concerné</b><br><br><b>Par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG</b> | <b>Auditeur externe</b>                              | Document |   |

**3.3.13 - Gestion des réclamations**

| Code     | Points à contrôler                               | Valeurs cibles  | A<br>C<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC)<br>Contrôles internes (CI)<br>Contrôle externe (CE)  | Fréquence minimum                    | Responsable du contrôle | Méthode   | Documents et enregistrement  |
|----------|--|---|--------------------|--|--------------------------------------|-------------------------|---|--|
| PM<br>46 | Gestion des réclamations clients / consommateurs | L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations :<br>- Enregistrement des réclamations<br>- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur<br>- Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire<br>- Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place | AC                 | Gestion et enregistrement des réclamations<br>Traitement des réclamations  | Systématique pour chaque réclamation | Tous opérateurs*        | Document<br> | Classement/enregistrement des réclamations<br>Courrier de réponse auprès du client/consommateur<br>Enregistrement des actions correctives/correctrices |
|          |  |   | CI                 | /  | /                                    | /                       | /   |  |
|          |  |   | CE                 | <b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b><br><b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b> | Lors des audits de suivi             | Auditeur externe        | Document<br> |  |

\* Dans le cas des producteurs de fruits, le respect de cet engagement peut être vérifié au niveau du maillon suivant de la chaîne de certification concerné.



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 51/69

### 3.3.14 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion

| Points à maîtriser                             | Points à contrôler   | Méthode de contrôle externe (documentaire)  | Fréquence minimum de contrôle externe     |
|--|--|---|---|
| <b>Organisation générale et documentaire</b>   | - Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...) | - Examen et suivi :<br>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG<br>.<br>. du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur<br>. du cahier des charges<br>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1  | Lors des audits de l'ODG :<br>1 fois / an |
|  | - Documents gérés par l'ODG  | - Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire<br>- Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés<br>- Vérification de la gestion des obligations déclaratives  |   |
|  | - Suivi des actions correctives apportées par l'ODG  | - Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent<br>- Suivi des actions correctives et de leur efficacité<br>- Transmission des informations à l'Organisme Certificateur  |   |
|  | - Gestion de la promotion  | - Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage   |   |
| <b>Formation et information des opérateurs</b> | - Diffusion des documents qualité aux opérateurs   | - Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités<br>- Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant :<br>. si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi)<br>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG | Lors des audits de l'ODG :<br>1 fois / an |
|  | - Réunions techniques  | - Contrôle des comptes rendus des réunions  |   |
|  | - Formation  | - Suivi du respect du plan de formation établi<br>- Vérification de l'enregistrement des formations réalisées   |   |



## PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

-----  
 page 52/69

| Points à maîtriser          | Points à contrôler  | Méthode de contrôle externe (documentaire)   | Fréquence minimum de contrôle externe     |
|-----------------------------|---|--|---|
| <b>Suivi des opérateurs</b> | - Formation et qualification du personnel   | - Examen :<br>. de la procédure de gestion du contrôle interne, de la sous-traitance<br>. de(s) contrat(s) de certification(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG<br>. de la compétence des contrôleurs internes<br>. de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres   | Lors des audits de l'ODG :<br>1 fois / an |
|                             | - Suivi des contrôles internes  | - Contrôle du respect :<br>. de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles)<br>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe<br>- Examen et suivi :<br>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement<br>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements<br>. du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements |   |
|                             | - Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs  | - Vérification :<br>. de l'enregistrement des mesures correctives<br>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité<br>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur   |   |
|                             | - Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs | - Vérification de l'effectivité :<br>. de la réalisation de la mesure l'étendue du ou des manquement(s)<br>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre).   |   |
|                             | - Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)  | - Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations<br>- Examen et suivi du traitement des réclamations<br>- Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ   |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 53/69                             |

## **4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **4.1 - Autocontrôles**

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

### **4.2 - Contrôles internes**

Les examens analytiques et organoleptiques ne font pas l'objet de contrôle interne.

### **4.3 - Contrôles externes**

#### **4.3.1 - Examens analytiques :**

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

#### **4.3.2 - Examens organoleptiques :**

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 186 V01 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe de « l'Eau-de-vie de cidre du Maine » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 186 V01, en application de la directive du CAC de l'INAO.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 54/69                             |

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / ODG.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - « Gestion des non-conformités et décisions de certification » et au document de travail DT 07 - "Barème général de mesures sanctionnant les manquements".

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la **grille de cotation** particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur".

### 5.3 - Suivi des manquements

#### 5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que de besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

Par ailleurs, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> | -----<br>page 55/69                             |

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### **5.3.2 - Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur**

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit, ou lors d'un contrôle point de vente mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

#### **✓ Suivi des manquements**

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par le Directeur Général.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017 |
|   | <i><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b></i><br><i><b>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</b></i> | -----<br>page 56/69                             |

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

#### ✓ **Mesures sanctionnant les manquements**

Les mesures sanctionnant les manquements sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la « Gestion des non-conformités et décisions de certification » (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de mesures sanctionnant les manquements* ».

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes mesures sanctionnant les manquements pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général et Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures sanctionnant les manquements pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « *gestion des appels et réclamations/plaintes* ».

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Eau-de-vie de cidre du Maine » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliqués par l'Organisme Certificateur**
**5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs**

Les principaux points à contrôler sont renseignés en gras et portent la mention PPC.

| PM | Manquement constaté<br>chez le(s) opérateur(s)  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |
|----|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
|    |   | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | DL | RA | RE | SH | RH |
| /  | Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :   |          | X      |       | Refus d'habilitation                |    |    |    |    |    |
| /  | Identification erronée :<br><i>ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   |    | X  |    | X  | X  |
| /  | <i>récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| /  | Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production : |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
| /  | <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
| /  | <i>récurrent</i>  |          | X      |       |                                     |    | X  |    |    |    |
| /  | <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| /  | Non-respect de l'engagement des opérateurs requis par la norme NF EN ISO/CEI 17065  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
| /  | <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
| /  | <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |    |
| /  | <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais –  
**SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôler identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

| PM   | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)   | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |   |
|--|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|---|
|  |   | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | DL | RA | RE | SH | RH |   |
| PM0 à<br>PM 46<br>(+ PM<br>100)  | Absence des documents en vigueur :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   |    | X  |    | X  |    |   |
|  | <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    |    | X  | X  |   |
|  | Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |   |
|  | <i>récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    | X  |    | X  |    |   |
|  | <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |   |
|  | Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :             |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |   |
|  | <i>systématique</i>   |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |   |
|  | Approvisionnement en fruits auprès d'un opérateur non habilité (PM 100):  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>ponctuel</i>   |          | X      |       |                                     |    |    | X  |    |    |   |
|  | <i>récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    | X  | X  |    | X  | X |
|  | Approvisionnement en produits intermédiaires ou en produit fini auprès d'un transformateur non habilité (PM100) |          |        |       | X                                   |    | X  | X  |    | X  | X |
|  | Absence de mise à jour des documents de traçabilité :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
|  | <i>ponctuel</i>   | X        |        |       |                                     | X  |    |    |    |    |   |
|  | <i>récurrent</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  |    | X  |   |
|  | <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |   |
| Perte d'identification et de traçabilité :   |   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
| <i>ponctuel</i>  |   | X        |        |       | X                                   | X  | X  |    |    |    |   |
| <i>récurrent</i>   |   |          |        | X     | X                                   | X  | X  |    | X  |    |   |
| <i>systématique</i>  |   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |    |   |
| Non respect des fréquences d'autocontrôle :  |   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
| <i>ponctuel</i>  | X   |          |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |   |
| <i>récurrent</i>   |   | X        |        |       | X                                   | X  | X  | X  | X  |    |   |
| <i>systématique</i>  |   |          | X      |       |                                     | X  |    | X  | X  |    |   |
| Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :  |   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
| <i>ponctuel</i>  |   | X        |        |       | X                                   | X  | X  | X  |    |    |   |
| <i>récurrent</i>   |   |          |        | X     |                                     | X  | X  | X  | X  |    |   |
| <i>systématique</i>  |   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |    |   |
| Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives |   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |   |
| <i>ponctuel</i>  |   | X        |        |       | X                                   | X  | X  |    |    |    |   |
| <i>récurrent</i>   |   |          |        | X     | X                                   | X  | X  |    | X  |    |   |
| <i>systématique</i>  |   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |    |   |

**Légende des mesures sanctionnant les manquements :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôler identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

| PM  | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |  |  |
|---|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|--|--|
|   |  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | DL | RA | RE | SH | RH |  |  |
| PM0 à PM46 (+ PM100)  | Absence de déclassement suite à des manquements relevés :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |  |  |
|   | <i>ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |    |  |  |
|   | <i>récurrent</i>   |          |        | X     | X                                   | X  | X  |    | X  |    |  |  |
|   | <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     | X  |    |    | X  | X  |  |  |
|   | Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) : |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |  |  |
|   | Non respect d'une décision de l'OC :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |  |  |
|   | <i>ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |  |  |
|   | <i>récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |  |  |
|   | <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |  |  |
|   | Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |  |  |
|   | <i>manquements mineurs</i>   |          | X      |       | X                                   |    | X  | X  |    |    |  |  |
|   | <i>manquements majeurs</i>   |          |        | X     | X                                   | X  | X  | X  | X  | X  |  |  |
|   | <i>manquements graves</i>  |          |        | X     | X                                   |    | X  |    | X  | X  |  |  |
| Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants : |  | X        |        |       | X                                   |    | X  |    |    |    |  |  |
| Refus de visite – refus d'accès aux documents :   |  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |  |  |
| Faux caractérisé :  |  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |  |  |

**Légende des mesures sanctionnant les manquements :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôler identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

| PM  | Manquement constaté  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |
|-----|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
|     | chez les opérateurs  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | DL | SH | RH |
| 1   | Localisation de la production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement hors de l'aire géographique définie dans le CDC AOC et/ou verger non identifié par l'INAO : (PPC) |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 2   | Non respect de l'écartement minimum en Haute tige  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 2-3 | Non respect des densités maximales de plantation par mode de conduite  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 4   | Irrigation des arbres à partir de leur entrée en production sans dérogation de l'INAO  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  | X  |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 5   | Entretien insuffisant -Défaut de maîtrise du développement des arbres  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 6   | Non respect de la maîtrise de l'enherbement  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 7   | Présence de trois boules de gui dans 25% des arbres  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 8-9 | Présence de trois boules de gui dans plus de 50% des arbres.   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 8-9 | Désherbage sur une largeur supérieure à celle autorisée à partir de l'entrée en production   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 10  | <b>Non-respect du nombre de variétés phénoliques dans le verger (PPC)</b>  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 11  | Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 12  | Non respect de la proportion maximale de variétés acidulées  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 13  | Présence de variétés autres que celles mentionnées dans la liste positive (cf PM14)  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 14  | Variétés :<br>Non respect de la proportion de surface autorisée plantées en variétés non énoncées dans le cahier des charges   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 15  | Dépassement des rendements moyens maximum autorisés:   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 16  | Conditions de récolte, de transport, de stockage des fruits ne permettant pas un bon état de conservation des fruits jusqu'à l'extraction du jus:  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|     | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     | X  |    |    | X  | X  |
| 17  | Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 18  | Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  | X  |    |
|     | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 19  | Non respect des procédés d'extraction complémentaire   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|     | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
|     | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |

| PM | Manquement constaté<br>chez les opérateurs  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |
|----|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
|    |   | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | DL | SH | RH |
|    | Non respect de la teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après le pressurage :<br><i>Ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 20 | Non respect de la destination du jus restant dans le marc après pressurage:<br><i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 21 | Non respect de l'interdiction d'utilisation du jus obtenu par assèchement des marcs<br><i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 22 | Dépassement du rendement maximal au pressurage :<br><i>Ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
| 23 | Non respect d'interdiction d'enrichissement en sucres du jus<br><i>Ponctuel</i>   |          | X      |       |                                     | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 24 | Non respect de l'interdiction de pratiques telles que la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration (PPC)<br><i>Ponctuel</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 25 | Non respect de l'interdiction d'utilisation de :<br>- produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants<br>- tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajouts de nutriments: (PPC)<br><i>Ponctuel</i> |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 26 | Incorporation d'un volume de cidre, initialement préparé pour du cidre de consommation, supérieur à 1/3 du volume total: (PPC)<br><i>Ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          | X      |       |                                     |    |    | X  | X  |    |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
|    | Modalités d'incorporation des cidres de consommation non respectées : (PPC)<br><i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          | X      |       |                                     |    |    | X  | X  |    |
| 27 | <b>Non respect du titre Alcoométrique Volumique des cidres (PPC)</b><br><i>Ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  | X  |    |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 28 | <b>Non respect du délai minimum entre le brassage et la distillation</b><br><i>Ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    | X  |    |
|    | <i>Systématique</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
| 30 | <b>Non respect des caractéristiques des matériels de distillation (PPC)</b><br><i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    |    | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
|    | <b>Utilisation d'un alambic non déclaré</b><br><i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    |    | X  |    |
|    | <i>Récurrent</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    | X  | X  |
| 31 | Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat   |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |    |

| PM    | Manquement constaté  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |
|-------|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
|       | chez les opérateurs  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | DL | SH | RH |
|       | Moyenne journalière des eaux de vie distillée (transformateur) :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
|       | Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | Moyenne journalière des eaux de vie distillée (distillateur)   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    |    | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    |    | X  |
| 32    | Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    |    | X  | X  |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    |    |    | X  |
| 33    | Non respect de l'élevage en récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | Sur la DI  |          |        | X     |                                     |    |    |    |    | X  |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  | X  |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 34    | <b>Non respect de la capacité des futs (PPC)</b>   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  | X  |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 35    | <b>Non respect de la durée minimale d'élevage sous bois (PPC) :</b>  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 36    | Non respect de la durée minimale d'élevage sous bois pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué          |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     | X  |    | X  |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 38    | Non respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation (analyse en autocontrôle) :                            |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | (* mise en conformité du lot avant commercialisation)  | X        |        |       | X*                                  |    |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  | X  |
| 39    | Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (analyse en autocontrôle) |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    | X  | X  | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 40    | Non respect de la teneur maximale en méthanol (analyse en autocontrôle) :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   |    | X  |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          |        | X     |                                     |    | X  | X  | X  |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  |    | X  |
| 42-43 | Non-respect des modalités d'étiquetage :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
|       | <i>Récurrent</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|       | <i>Systématique</i>  |          |        | X     |                                     | X  | X  |    | X  | X  |
| 46    | Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    | X  |    |    |    |
|       | Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|       | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       |                                     |    | X  |    | X  |    |

.Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôlé identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

**5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives**

| PM   | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)            | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |    |
|------|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
|      |  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM 0 | Non-respect du délai de transmission de la déclaration |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|      | <i>ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
|      | <i>récurrent</i>                                       |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |    |
|      | <i>systématique</i>                                    |          |        | X     | X                                   | X  |    |    | X  |    |
| 45-1 | Déclaration non conforme                               |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
| 45-2 | <i>ponctuel</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |    |
| 45-3 | <i>récurrent</i>                                       |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|      | <i>systématique</i>                                    |          |        | X     | X                                   | X  | X  |    | X  |    |
|      | Absence de déclaration                                 |          |        |       |                                     |    |    |    |    |    |
|      | <i>ponctuel</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |    |
|      | <i>récurrent</i>                                       |          |        | X     |                                     |    | X  |    | X  |    |

Liste des obligations déclaratives :

- 45-1 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires à transmettre à l'ODG avant le 15 février
- 45-2 : Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation à transmettre à CERTIPAQ avant chaque distillation et à l'issue des opérations de distillation de la campagne
- 45-3 : Déclaration de revendication et de stocks

**5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits**

| PM       | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements  |
|----------|--|----------|--------|-------|--|
|          |  | Mineur   | Majeur | Grave |  |
| PM 37-41 | Refus de prélèvement   |          |        | X     | Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur<br>Voire Suspension d'Habilitation<br>Voire Retrait d'Habilitation  |
|          | Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit | X        |        |       | Avertissement de l'opérateur   |
|          | <i>Ponctuel</i>  |          | X      |       | Cf. refus de prélèvement   |
|          | <i>Récurrent</i>   |          |        |       |  |
|          | Systématique   |          |        | X     | Retrait du bénéfice de l'AOC<br>Voire Suspension d'Habilitation<br>Voire Retrait d'Habilitation  |
| PM 41    | <b>Résultat d'examen organoleptique non conforme (PPC)</b>                             |          |        |       | Eventuelle demande de deuxième passage à la charge de l'opérateur.<br><b>Sinon Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1</b>  |
|          | Défaut mineur*   | X        |        |       | Si à l'issue du deuxième examen, l'échantillon est jugé conforme, le manquement est levé.<br>Si à l'issue du deuxième examen, confirmation du manquement mineur : <b>Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1</b>  |
|          | Défaut majeur **   |          | X      |       | <b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur  |
|          | Défaut grave***  |          |        | X     | <b>Retrait du bénéfice de l'appellation du lot encore en cave avec preuve documentée du nombre de bouteilles et des quantités déclassées.</b><br><b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur |

\*Ce manquement s'applique également dans le cas suivant :

- NC pour défaut majeur puis NC pour défaut mineur
- NC pour défaut grave puis NC pour défaut mineur

En cas de récurrence de manquement mineur, Certipaq se réserve la possibilité de réévaluer le niveau du manquement et de demander un examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant\*\*\*\* au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur (cf. manquement majeur).

\*\*Ce manquement s'applique également dans le cas des récurrences suivantes :

- NC pour défaut mineur puis NC pour défaut majeur ou,
- NC pour défaut grave puis NC pour défaut majeur.

\*\*\* Ce manquement s'applique également dans le cas des récurrences suivantes :

- NC pour défaut majeur puis à nouveau NC pour défaut majeur ou,
- NC pour défaut mineur puis NC pour défaut grave ou,
- NC pour défaut majeur puis NC pour défaut grave

Dans le cas de récurrence de manquement grave, Certipaq se réserve la possibilité de suspendre ou retirer l'habilitation de l'opérateur.

\*\*\*\*L'examen supplémentaire sur le lot suivant est réalisé sur la même distillation sauf si celle-ci est épuisée.

| PM    | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements   |
|-------|--|----------|--------|-------|---|
|       |  | Mineur   | Majeur | Grave |   |
| PM 37 | Non-respect du degré maximum d'obscurité caractérisant la coloration et les ajouts<br>Ponctuel           | X        |        |       | Avertissement<br>Mise ne conformité du lot avant la commercialisation   |
|       | Récurrent  |          | X      |       | Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail)<br><br>Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot.<br><br>Sinon, renforcement d'essai l'année suivante<br><br>Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation |
| PM 38 | Non-respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation<br>Ponctuel                  | X        |        |       | Avertissement<br>Mise ne conformité du lot avant la commercialisation   |
|       | Récurrent  |          | X      |       | Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail)<br><br>Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot.<br><br>Sinon, renforcement d'essai l'année suivante<br><br>Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation |
| PM 39 | Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique |          | X      |       | Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail)<br><br>Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot.<br><br>Sinon, renforcement d'essai l'année suivante<br><br>Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation |
| PM 40 | Non respect de la teneur maximale en méthanol  |          | X      |       | Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail)<br><br>Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot.<br><br>Sinon, renforcement d'essai l'année suivante<br><br>Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation |

\*Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1<sup>ère</sup> NC défaut mineur, 2<sup>ème</sup> NC défaut mineur ou 1<sup>ère</sup> NC défaut majeur, 2<sup>ème</sup> NC défaut mineur

\*\* Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1<sup>ère</sup> NC défaut mineur et 2<sup>ème</sup> NC défaut majeur

\*\*\*Avec exigence de garantie de traçabilité du lot retravaillé/assemblé

**5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion**

| Manquement constaté chez<br>l'Organisme de Défense et de Gestion  | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |
|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
|   | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | SC | RC |
| Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :                                   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |
| Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :                                |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrent</i>  |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  | X  |
| Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ : |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     | X  |    | X  | X  |
| Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuel</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrent</i>  |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  | X  |
| Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :                                   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuel</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrent</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |
| <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrente</i>   |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  |    |
| Liste des opérateurs identifiés non à jour ou absente :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrente</i>   |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  |    |
| <i>systématique</i>   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>   | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>   |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :  |          |        | X     |                                     | X  |    | X  |    |
| Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :   | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |



## PLAN DE CONTRÔLE

**PC AO 333 V02**

Validation : 03/04/2017

**Appellation d'Origine Contrôlée**  
**« Eau-de-vie de cidre du Maine »**

-----  
 page 67/69

| Manquement constaté chez<br>l'Organisme de Défense et de Gestion   | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |
|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
|  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | SC | RC |
| <i>ponctuelle</i>  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Défaut de gestion des obligations déclaratives :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Gestion des réclamations clients/consommateurs<br>inadaptée et/ou tardive :                                    | X        |        |       | X                                   | X  |    |    |    |
| Absence d'application de la procédure de gestion des<br>plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs : |          | X      |       |                                     | X  |    | X  |    |
| Défaut de gestion des étiquetages :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    | X  |    |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'ODG par lettre – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

| Manquement constaté chez<br>l'Organisme de Défense et de Gestion   | Cotation |        |       | Mesure sanctionnant les manquements |    |    |    |    |
|--|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
|  | Mineur   | Majeur | Grave | AV                                  | RA | RE | SC | RC |
| Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Rapports de contrôle incomplets :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Non respect des fréquences de contrôle interne :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          |        | X     | X                                   | X  | X  | X  |    |
| Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          |        | X     | X                                   | X  | X  | X  |    |
| Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion : |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  |    |
| Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  | X        |        |       | X                                   |    |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :   |          |        | X     | X                                   | X  |    | X  |    |
| Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Non respect d'une décision prise par l'OC :  |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>ponctuelle</i>  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| <i>récurrente</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| <i>systématique</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :   |          |        |       |                                     |    |    |    |    |
| <i>mineurs</i>   |          | X      |       | X                                   | X  | X  |    |    |
| <i>majeurs</i>   |          |        | X     | X                                   | X  | X  |    |    |
| <i>graves</i>  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants  |          | X      |       | X                                   | X  |    |    |    |
| Refus de visite – refus d'accès aux documents  |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |
| Faux caractérisé   |          |        | X     |                                     |    |    | X  | X  |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'ODG par lettre - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat  
 - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <b>PLAN DE CONTRÔLE</b>   | <b>PC AO 333 V02</b><br>Validation : 03/04/2017<br>-----<br>page 69/69 |
|   | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i><br><i>« Eau-de-vie de cidre du Maine »</i> |  |

**ANNEXE 1**  
**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 186 V01, ci-après)

**ANNEXE 2**  
**Contenu minimal du formulaire d'identification des vergers**

Lors de son identification et cas de modification du verger, le producteur de fruits complète le formulaire d'identification du verger sur lequel sont enregistrés a minima :

- les références cadastrales,
- le nombre d'arbres,
- les variétés,
- le mode de conduite (HT/BT)
- les écartements entre les arbres,
- la date de plantation.

Le formulaire d'identification des vergers est transmis à l'ODG en annexe de la Déclaration d'identification et en cas de modification du verger.

**ABREVIATIONS ET DEFINITIONS**

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>A.O.</b>                 | ⇒ Appellation d'Origine  |
| <b>H.T.</b>                 | ⇒ Haute-Tige   |
| <b>B.T.</b>                 | ⇒ Basse-Tige   |
| <b>D.I.</b>                 | ⇒ Déclaration d'identification   |
| <b>T.A.V.</b>               | ⇒ Titre alcoométrique Volumique acquis   |
| <b>P.P.C.</b>               | ⇒ Principaux Points à Contrôler  |
| <b>O.D.G.</b>               | ⇒ Organisme de Défense et de Gestion   |
| <b>T</b>                    | ⇒ Tonne  |
| <b>hL AP</b>                | ⇒ hectolitre d'alcool pur  |
| <b>Catégorie phénolique</b> | ⇒ Les variétés de pommes riches en composés phénoliques entrent dans cette catégorie   |
| <b>Catégorie acidulée</b>   | ⇒ Les variétés de pommes présentent une acidité totale élevée entrent dans cette catégorie   |
| <b>Verger</b>               | ⇒ Ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine  |
| <b>P.M.A.</b>               | ⇒ Potentiel maximal autorisé du verger identifié pour l'appellation (T)<br>⇒ Calculé de la manière suivante :<br>⇒ surface plantée HT du verger identifié pour l'appellation x rendement HT cahier des charges + surface plantée BT du verger identifié pour l'appellation x rendement BT cahier des charges |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| CERTIPAQ | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 1/6</b> |
|          | <b>AOC</b>   |  |

**DESTINATAIRES** : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

**CONTEXTE** : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

**OBJET** : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique de l'Eau-de-vie de cidre du Maine dans le cadre du plan de contrôle de l'Eau-de-vie de cidre du Maine.

## 1. DEFINITIONS :

**Commission chargée de l'examen organoleptique** : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG\* pour l'appellation d'origine concernée » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

\*Organisme de Défense et de Gestion

**Jury** : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

## 2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Eau-de-vie de cidre du Maine
- d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

|          |  |  |
|----------|--|--|
| CERTIPAQ | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 2/6</b> |
|          | <b>AOC</b>   |  |

### 2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) :
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) :
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...) :

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

### 2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance de l'Eau-de-vie de cidre du Maine** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG avec présentation des points suivants :
  - Cahier des charges de l'appellation
  - Critères de dégustation
  - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
  - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

Remarque : les dégustateurs formés et faisant partie de la liste des membres du jury préalablement à la validation de la présente instruction sont réputés qualifiés par Certipaq pour la dégustation.

### 2.4 Constitution du jury de la « Eau-de-vie de cidre du Maine »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>CERTIPAQ</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 3/6</b> |
|                 | <b>AOC</b>   |  |

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury de la « Eau-de-vie de cidre du Maine ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Tout dégustateur déclinant l'invitation 3 fois consécutives sans raisons valables peut être exclu de la commission.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG. Au cours de ce bilan CERTIPAQ procède également à l'évaluation des membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

### **3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOC.

#### 3.1 Notion de lot

Le lot échantillonné correspond à une mise en bouteilles élaborée à partir d'une, d'une fraction ou d'un assemblage de distillations, présentant un signe commun d'identification (n° de lot identique)

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

Toutes les bouteilles d'eau-de-vie de cidre du Maine prélevées chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot.

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

L'échantillonnage est réalisé sur des lots embouteillés en cours de commercialisation (sur le compte d'âge le plus jeune commercialisé) ou au plus près.

Si le lot, seul à la vente, a déjà été vu et jugé acceptable l'année précédente le prélèvement n'est pas nécessaire,

L'échantillonnage est constitué de quatre bouteilles de 70 cL scellées :

- Deux bouteilles « témoin » restent chez l'opérateur
- Une bouteille est prélevée puis expédiée par CERTIPAQ au laboratoire d'analyses accrédité par le COFRAC selon la norme 17 025 (si le lot est concerné par l'analyse externe à réaliser)
- Une bouteille est prélevée pour être dégustée

Des échantillons présentant des défauts très marqués pourront également être soumis aux dégustateurs afin d'évaluer leurs capacités, ainsi que des eaux-de-vie d'autres origines.

Les prélèvements sont réalisés en présence du responsable de l'entreprise ou de quiconque missionné à cet effet par le responsable de l'entreprise, qui appose sa signature sur la feuille de prélèvement.

|          |  |  |
|----------|--|--|
| CERTIPAQ | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 4/6</b> |
|          | <b>AOC</b>   |  |

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>CERTIPAQ</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 5/6</b> |
|                 | <b>AOC</b>   |  |

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot de « Eau-de-vie de cidre du Maine » est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Tout échantillon est accompagné d'un support de prélèvement préétabli par CERTIPAQ). Ce support assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique.

L'agent de prélèvement doit alors :

- Indiquer la certification et l'appellation concernées.
- Compléter les éléments suivants en fonction des données : - numéro de lot ; - date de distillation ; - volume restant en bouteilles ; - nombre de bouteilles prélevées et nombre de bouteilles restant chez l'opérateur ; âge du produit.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

### 3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques, en lien avec l'ODG, et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ.

CERTIPAQ convoque le jury de dégustation autant de fois que cela est nécessaire pour l'examen organoleptique des produits certifiés, conformément au plan de contrôle.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Eau-de-vie de cidre du Maine ».

#### 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée qui possède obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'un éclairage naturel, ainsi qu'une évacuation d'eau à proximité afin de

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>CERTIPAQ</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 6/6</b> |
|                 | <b>AOC</b>   |  |

vider les crachoirs à l'issue de l'examen organoleptique.

Les échantillons sont présentés à température ambiante pour la dégustation.

La préparation des lots réalisée au préalable consiste à apposer une étiquette ou figure le numéro d'anonymat sur les bouteilles.

Les tables sont disposées de manière à ce que cinq personnes ou plus puissent prendre place. Chaque expert dispose de trois verres et d'un crachoir lors de la dégustation. Les échantillons sont disposés au centre de la table afin que chacun ait accès aux bouteilles.

Du pain et de l'eau sont à disposition des dégustateurs lors de l'examen organoleptique.

### 3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème de notation se rapportant à l'examen visuel, olfactif et gustatif.

Les échantillons peuvent être présentés dans un ordre différent pour chaque membre du jury afin de limiter les effets de rang et de succession.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, d'une fiche individuelle de dégustation.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Si tous les experts jugent le produit acceptable, il n'y a pas de consensus et le produit est accepté.

Si un ou plusieurs experts jugent un produit non acceptable, il y a consensus. La décision d'acceptabilité ou de non acceptabilité suite au consensus est prise à la majorité.

L'échantillon peut alors être dégusté à nouveau.

Sur la fiche de consensus, le jury statue sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus en cas de non-acceptabilité du produit.

### 3.4.4 Présentation des produits

Les bouteilles de Fines sont présentées de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code (numéro) ). Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>CERTIPAQ</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN<br/>ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE<br/>« L'Eau-de-vie de cidre<br/>Du Maine »</b> | <b>IT 188 V 02</b><br>Validation : 13/01/17<br><b>Page 7/6</b> |
|                 | <b>AOC</b>   |  |

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 9. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

#### 3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur les fiches d'enregistrement des notes attribuées (fiches individuelles de dégustation)

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à donner un avis défavorable. Ces éléments sont formalisés sur la fiche de consensus de jury.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les défauts proposés et acceptés par l'ODG et l'OC.

Si un échantillon est jugé non-acceptable, les membres du jury doivent déterminer le niveau de gravité du défaut (mineur, majeur ou grave).

Les fiches de dégustation individuelles sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des fiches d'enregistrement des notes attribuées. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

L'animateur est chargé de classer et d'archiver les fiches d'enregistrement et la synthèse établie dans les meilleurs délais.

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

#### **4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ**

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de non-conformité et/ou d'une mesure sanctionnant les manquements.

#### **5. DOCUMENTS D'APPLICATION**

Support de prélèvement  
Fiche de mise en anonymat  
Feuille d'émargement  
Fiche individuelle de dégustation  
Fiche de consensus de jury (le cas échéant)